



## 2020 Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Eleganz und Harmonie

### Beschreibung:

Die Grand-Cru-Lage Charmes-Chambertin liegt direkt unterhalb des legendären Terroirs von Chambertin. Aufgrund der Topografie der Lage ist ein Grossteil der Rebstöcke hier nicht exakt in Richtung Morgensonne exponiert, woraus ein etwas leichterer, frischerer und charmanterer – nomen est omen – Weinstil resultiert. Im Vergleich zu den umliegenden Grands Crus präsentieren sich die Pinots Noirs aus Charmes-Chambertin deshalb oft weicher und früher zugänglich – so auch der von der Domaine Rebourseau. Die Trauben stammen von mehr als 35 Jahre alten Reben, deren Erträge mit durchschnittlich 25 Hektoliter pro Hektar äusserst niedrig sind. Das überaus köstliche Ergebnis ist ein Wein mit Akzenten von süssen Walderdbeeren und fein-würzigen Vanillenoten, der Konzentration und Struktur mit Cremigkeit und Geschmeidigkeit perfekt vereint.

### Degustationsnotiz:

Reiches, tiefes Violett. Das Bouquet bietet eine sehr interessante Mischung aus roten Früchten und Grenadine. Am Gaumen sehr stilvoll, fast schon von der puren Frucht „parfümiert“, viel Volumen, satte Frucht, Erdbeere und gewaltige Mundfülle. Ein immer ziemlich kraftvoller und hedonistischer Wein ganz im Stile der Domäne. Im Finale aber daneben auch immer mit Finesse und stützender Fruchtsäure.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Domaine Henri Rebourseau
<b>Bewertung(en):</b>	Jasper Morris 93–95/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1099720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Charmes-Chambertin**

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jasper Morris 93–95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.