



2020 Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Chambertin – König der Burgunder

Beschreibung:

Nicht mal einen halben Hektar gross ist die Parzelle der Domaine Rebourseau in Burgunds berühmtestem Pinot-Noir-Weinberg. Weniger steil und deutlich kühler als der Clos de Bèze, mit optimaler Ost-Exposition zur Morgensonne und kalkigen Böden herrschen in diesem legendären Grand-Cru-Terroir einzigartige Bedingungen, die sich in einem überwältigenden Wein widerspiegeln. Mit zwanzig Hektoliter pro Hektar liefern die sechzig Jahre alten Reben hier nur extrem niedrige Erträge, belohnen aber mit umso intensiverem Ausdruck und unvergleichlichem Geschmack. Dieser berühmte Cru besitzt in höchstem Masse alle Qualitäten, die einen perfekten Wein ausmachen – Farbe, Bouquet, Körper, Intensität und überwältigend viel Finesse.

Degustationsnotiz:

Beeindruckendes Karminrot mit violetten Schattierungen. Bereits im Duft und später auch am Gaumen sehr reichhaltig, mit geradezu üppiger, perfekt reifer Frucht von Erdbeeren und Blaubeeren, die einem geradezu entgegenspringen. Die Säure ist subtil und perfekt integriert. Beeindruckender Chambertin mit gewaltiger Kraft, Struktur und Nachhall, Chapeau.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Domaine Henri Rebourseau
Bewertung(en):	Jasper Morris 94–96/100
Ausbau:	17 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1099820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jasper Morris 94–96/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.