



## 2021 Griotte-Chambertin

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Eine Pinot-Delikatesse

### **Beschreibung:**

Direkt unterhalb der weltberühmten Grands Crus Chambertin and Clos de Bèze liegt dieser Weinberg mit mehr als 65 Jahre alten Pinot-Noir-Stöcken, die nur noch sehr niedrige Erträge hervorbringen. Der kleinste Grand Cru der Gemeinde erstreckt sich über gerade mal 2,7 Hektar Land und liegt an einem Hang, der leicht nach Nordosten ausgerichtet ist. Dadurch erhalten die Reben weniger Morgensonne und die Trauben reifen langsamer als in den anderen, grossen Terroirs. Dadurch zeigt sich dieser Burgunder im Duft ungemein fein und äusserst ausgewogen am Gaumen. Die handverlesenen Früchte werden mit autochthonen Hefen als ganze Trauben vergoren, bevor der Wein anschliessend knapp anderthalb Jahre in kleinen Fässern (100% neu) reift, bevor er ungeschönt und ungefiltert abgefüllt wird.

### **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>	Pierre Vincent Girardin
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1117721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Griotte-Chambertin**

Grand Cru AOP  
PVG Pierre Girardin

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.