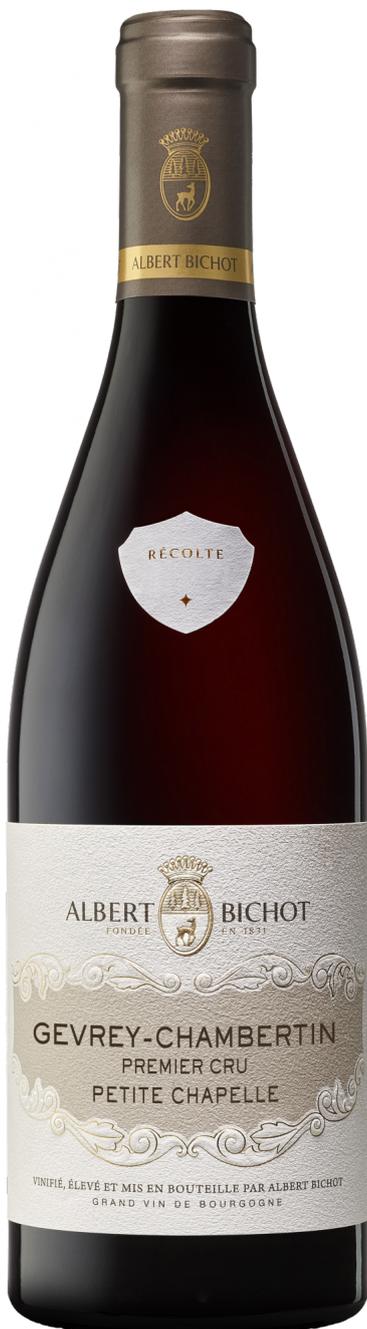


LAGE  
Bourgogne

REBSORTE  
Pinot Noir

### TERROIR

Tiefe Böden reich an Ton auf kalkhaltigem Untergrund.



### VORSTELLUNG

Große Appellation der Côte de Nuits, sowohl in der Größe als auch im Ruf, Gevrey-Chambertin zeichnet sich durch eine große Vielfalt an Terroirs aus. Hier findet man keinen Weißwein, nur Pinot Noir wird angebaut. Der Premier Cru "Petite Chapelle" (insgesamt 4 Hektar) zeichnet sich durch seine Eleganz aus und hat in seiner Feinheit nur seinen älteren und renommierten Nachbarn, den Grand Cru "Chapelle-Chambertin", als ebenbürtig.

### WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Lese, Traubenselektion bei der Ankunft im Keller. Gärungsmazeration in thermoregulierten Holztanks für 18 bis 21 Tage. Ausbau in Eichenfässern (35 bis 40% neue Fässer) für 16 bis 17 Monate.

### VERKOSTUNG

Der tiefe Strauß bietet Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten (Erdbeere, Brombeere ...) und süßen Gewürzen, die mit einem zarten Holzton vermischt sind. Fein strukturiert im Mund, reich und fleischig, dieser gut ausgewogene Wein zeichnet sich durch Eleganz aus. Seine Persistenz ist lang und sehr duftend.

Ins Deutsche übersetzt:

Der tiefe Strauß bietet Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten (Erdbeere, Brombeere ...) und süßen Gewürzen, die mit einem zarten Holzton ver

### SERVIEREN

Servieren bei 16-17°C.  
Lagerung: 5 bis 7 Jahre und länger.

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gebratenes oder geschmortes Fleisch (Rindfleisch, Lamm, Wild)  
Mittelkräftige bis kräftige Käsesorten  
Ideales Rezept: Entenbrust mit milden Gewürzen

### AUSZEICHNUNGEN

Jasper Morris: 91-94/100 (2018)  
Wine Enthusiast: 94/100 (2018)

Jasper Morris: 91-94/100 (2018)  
Wine Enthusiast: 94/100 (2018)

