



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



GEVREY-CHAMBERTIN ROUGE NICOLAS POTEL 2022



Pinot Noir



Frankreich / Burgund



75cl, 13% Vol.



41162722



AOC Gevrey-Chambertin

Das Familienunternehmen Boisset hat sich seit seiner Gründung 1961 zu einem respektablen Weinimperium entwickelt, mit Gütern in ganz Frankreich und in Kalifornien. Ihrer Herkunft Burgund sind die Boissets immer treu geblieben. Mommessin (Beaujolais) und Nicolas Potel (Côte d'Or) gehören zu ihrem Burgunder Besitz, beides erstklassige Häuser. Beide vermeiden einen uniformen Hausstil. Jede Lage soll ihren eigenen Charakter im Wein mit Eleganz und Selbstverständlichkeit und ohne maskierenden Holzeinfluss zum Ausdruck bringen - was nichts anderes ist als der uralte burgundische Terroirgedanke.

Degustationsnotizen

Passt gut zu einer geschmacksintensiven Küche wie Lammkeule, einen Boeuf Bourguignon, einen Coq au Vin oder auch zu reifen Käsesorten, ob einem Stück Comté oder ein Camembert.

Vinifikation

Die Vinifikation erfolgt in Holzfässern. Der Most und die Trauben gärten 15 Tage lang unter Temperaturkontrolle. Während der alkoholischen Gärung wird ein sog. „Pigeage“ durchgeführt, um Aromen und Tannine zu extrahieren. Der Wein reift 12 Monate lang in französischen Eichenfässern, davon 30% in neuen Fässern.

Charakter

Tiefes Rubinrot. Ausdrucksvolle Aromen von roten und schwarzen Beeren. Hervorragend ausgewogen am Gaumen, mit dezenter Säure seidigem Tannin und intensiver Fruchtkonzentration.

Terroir

Das Weinbaugebiet umfasst eine Gesamtfläche von nahezu 310 Hektar und weitere 51 Hektar gehören zum Weiler „Brochon“, der keine eigene Appellation hat.