



Grand cru AOC

Bonnes-Mares 2016 Comte de Vogüé

CHF 760.00

 75cl
 13%
 Burgund, Côte d'Or
 Pinot Noir
AN 31977516

Degustationsnotiz Nase

Die besten Exemplare sind filigran und duftig mit Aromen von Kirsche und roten Beeren. Mit der Reife kommen Noten von Waldboden, Leder und Trüffel dazu.

Degustationsnotiz Gaumen

Seine unwiderstehliche Fruchtsüsse scheint auch nach Jahrzehnten noch durch.

Passt zu

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen Wein produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbauggebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplitt. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen. Die Weine aus der Region Côte d'Or zählen zu den gesuchtesten Trouvaillen des Burgundes. Die Region reicht von Satenay im Süden bis fast Dijon im Norden. Die Reben wachsen auf ausgeprägt kalkhaltigen Böden und ergeben filigrane und elegante Weine. Die wichtigsten Rebsorten sind Pinot Noir und Chardonnay.

Subregion

Die Rebberge der Côte de Nuits erstrecken sich über rund 20 Kilometer von Nuits Saint-Georges nach Dijon. Die Côte de Nuits zählt zum nördlichen Teil der Côte d'Or. Auf rund 1500 Hektaren werden gesuchte Weine besonderer Klasse, fast ausschliesslich aus Pinot Noir gekeltert, mit hohem Fruchtgehalt und samtener Textur.