



VALENTIN
WINE

Grand Cru AOC

Charmes-Chambertin 2012 Perrot- Minot

CHF 375.00

-  75cl
-  13%
-  Burgund, Côte d'Or
-  Pinot Noir
- AN** 31717512

Vinifikation

Die alkoholische Gärung erfolgt in kleinen Behältern mit sanfter Pressung. Maischezeit von 18 bis 21 Tagen. Die Reifung erfolgt in französischen Eichenfässern (davon 45 bis 60% neu) für 12 bis 14 Monate in den Kellern der Bastionen des alten Château de Beaune.

Degustationsnotiz Nase

Die Nase verströmt mentholige und lakritzige Aromen.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen ist der Wein vollmundig und aromatisch.

Passt zu

Dieser große Burgunder Rotwein passt hervorragend zu gebratenem oder in Sauce gekochtem rotem Fleisch, Wild und auch zu kräftigen Käsesorten.

Trinkreife

Jahrgang + 30 Jahre



Charmes-Chambertin 2012 Perrot-Minot

Produzent

Selten hat ein Winzer im modernen Burgund zuvor einen ähnlich spektakulären Aufstieg erlebt wie Christophe Perrot-Minot. Als Christophe Anfang der 90er Jahre das Weingut seiner Familie übernahm, war die Entwicklung absolut nicht abzusehen. Obwohl die Domaine über Filetstücke in einigen der besten Lagen der Côte de Nuits verfügte, war der elterliche Betrieb nur eine mässig bekannte Domaine in Morey St. Denis. Dann begann Christophes an seiner Wein-Vision zu arbeiten und dies bedeutete: Penible handwerkliche Arbeit im Weinberg, ein hohes Bewusstsein für nachhaltiges Wirtschaften, keine chemische Düngung, keine Pestizide, keine Fungizide, manuelle Bodenarbeit im Weinberg, keine Reinzuchtheferen und jeder Arbeitsschritt ist dem Streben nach der bestmöglichen Qualität unterworfen. Auf der Domaine Perrot-Minot gibt es nicht nur einen Tisch zur Selektion, wie bei fast allen anderen Spitzenweingütern, sondern gleich deren zwei. Nachdem alle nicht optimal gereiften Beeren herausgepickt sind, lässt Christoph dann auch noch alle entweder zu grossen oder zu kleinen Beeren – auch wenn gesund - aussortieren. Die Erträge sind dementsprechend gering und bei den grossen Lagen sind 20 Hektoliter pro Hektar Standard. Das Resultat ist spektakulär: Christophes unfiltrierte und ungeschönte strotzen vor komplexen Fruchtfülle und weisen eine seidene, reife, cremige Tanninstruktur auf. Spätestens seit dem 2005er Jahrgang werden die Weine von der Fachpresse auf eine den renommiertesten Burgunder-Häusern gestellt.

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 Anbaugebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. 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.