



Grand Cru AOC, Bio-Demeter

Charmes Chambertin 2018 Domaine Arlaud

CHF 229.00

 75cl

 13%

 Burgund, Côte d'Or

AN 32627518

Vinifikation

Spontanvergärung im grossen Holzbottich, danach Ausbau im Barriquefass. Vor der Abfüllung ruhen die Weine vier bis fünf Wochen im Stahltank. Die Weine werden ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

Degustationsnotiz Nase

komplexe, vielschichtige Aromatik nach Waldhimbeeren, Brombeeren, dau feine kräuterwürzige Aromen und etwas Trüffel und ledrige Aromen.

Degustationsnotiz Gaumen

dichter, gehaltvoller Auftakt, komplexe Struktur mit einem konzentrierten Rückgrat, die Tannine sind samtig und harmonisch integriert, im Abgang zeigt sich eine tolle Mineralität.

Passt zu

Schmorgerichten, Entenbrust.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Produzent

„Die Domaine Arlaud ist DER aufsteigenden Sterne von Morey-Saint-Denis“, schreibt der Guide des Meilleurs Vins de France 2019, Frankreichs renommiertester Weinführer. Die Domaine wurde 1942 durch Joseph Arlaud, den Grossvater des heutigen Patrons, Cyprien Arlaud, gegründet. Mittlerweile bewirtschaftet Cyprien Arlaud 15 Hektar Weinberge in 19 unterschiedlichen Appellationen, von Gevrey über Morey bis Chambolle. Die Weinberge werden seit 2004 nach biodynamischen Richtlinien bearbeitet und mit grösster Sorgfalt und Hingabe gepflegt. Zum Betrieb gehören die zwei Pferde Nougat und Oka, mit denen die Weinbergsarbeiten erledigt werden. Aus den aromatischen Trauben entstehen Weine von erhabener Eleganz und feinem, eleganten Ausdruck. Nicht laut, aber puristisch und unglaublich betörend.



Charmes Chambertin 2018 Domaine Arlaud

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 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.