

Gevrey-Chambertin AOC

Gevrey Chambertin 2021 Bouchard Père et Fils

CHF 59.00

- 75cl
- 14%
- Burgund, Côte d'Or
- Pinot Noir
- AN 32487521

Vinifikation
Klassische Maischegärung für 15 bis 18 Tage. Danach folgt der Ausbau für ungefähr ein Jahr in französischen Barriques mit einem Neuholzanteil von 25 bis 30 Prozent.

Degustationsnotiz Nase
Intensives und duftendes Bouquet mit Fruchtaromen und einer würzigen, balsamischen Aromatik.

Degustationsnotiz Gaumen
Der Gevrey-Chambertin hat eine dichte Struktur mit einem kräftigen, dichten Tannin.

Passt zu
Gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch, würziger Käse.

Trinkreife
Jahrgang + 9 Jahre

Produzent
Im Jahre 1731 wurde Bouchard Père & Fils durch Michel Bouchard in Beaune gegründet. Seine Nachfahren haben die Domaine ausgebaut und mit Parzellen in den besten Appellationen der Côte d'Or erweitert. Bernard Bouchard konnte 1820 das Château de Beaune kaufen, ein königliches Schloss aus dem 15 Jahrhundert, um welchem sich die Monopol-Lagen der Domaine befinden. Seit mittlerweile neun Generationen kümmert sich die Familie Bouchard mit Leidenschaft um die besten Rebberge in der Côte d'Or und hat ein beeindruckendes Weinunternehmen geschaffen.



Gevrey Chambertin 2021 Bouchard Père et Fils

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 Côte den Beaune umfasst den südlichen Teil der Côte d'Or und erstreckt sich sich südlich von Beaune bis an die Grenze zur Côte Chalonnaise. Die Reben unterliegen Einflüssen eines semikontinentalen Klimas und die Durchschnittstemperaturen in der Côte de Beaune sind leicht höher als in der Côte de Nuits. Es werden Pinot Noir und Chardonnay angebaut. Corton-Charlemagne, Montrachet, Bâtard, Bienvenues-Bâtard, Criots-Bâtard und Chevalier-Montrachet sind die weltbekannten Weisswein-Grand-Crus der Côte de Beaune und Chassagne sowie Puligny-Montrachet die beiden Gemeinden, in denen der Montrachet-Hügel beheimatet ist.