

Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur

Côte de Nuits AOP



Region

Die nördliche Region Côte de Nuits ist bekannt für körperreiche und langlebige Rotweine meist aus Pinot Noir (Blauburgunder). Die Gemeinde Gevrey-Chambertin ist die mengenmässig bedeutendste an der Côte des Nuits: tiefere Farbe und kräftigeres Tannin im Vergleich zu den anderen Gemeinden.

Produzent Joseph Drouhin

Mit fast 90 verschiedenen Appellationen bietet Joseph Drouhin eine faszinierende Auswahl an burgundischen Terroirs in all ihrer Authentizität und subtilen Variationen. Seit 140 Jahren befindet sich Maison Joseph Drouhin in den Händen der Familie Drouhin. Heute steht die vierte Generation am Ruder, beseelt von der gleichen Leidenschaft, die den Firmengründer beflügelte. Joseph Drouhin hat den biologischen und biodynamischen Ansatz übernommen. In den Weinbergen werden nur natürliche Produkte verwendet und alle Verfahren zeigen den größten Respekt für den Boden, die Rebe und die Umwelt. Der Stil von Joseph Drouhin ist eine Allianz aus Charakter, Balance und Harmonie. Jung getrunkene Weine sind frisch und subtil; Weine, die zum Aufbewahren bestimmt sind, gewinnen mit zunehmendem Alter eine üppige Komplexität. Die Weine von Joseph Drouhin finden sich auf den feinsten Tafeln wieder. Joseph Drouhin ist stolz darauf, das Beste aus Burgund in die ganze Welt zu bringen.

Region Burgund, Côte de Nuits, Frankreich

Sorte Pinot Noir (Blauburgunder)

Lage

Die Weine von Gevrey-Chambertin im Norden der Côte de Nuits sind weltbekannt. Dort befindet sich eine der besten Grand Cru Lagen "Chambertin"

Geschichte

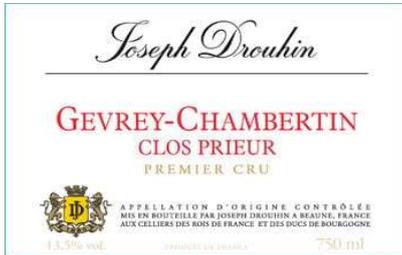
630 nach Christus beginnen Mönche hier Weine zu produzieren

Boden

Tiefgründiger, kompakter Mergel

Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur

Côte de Nuits AOP



Weinbau

Pflanzdichte: 10'000 Rebstöcke pro Hektare - Rebschnitt Guyot

Ertrag: 40hl pro Hektare, bewusst sehr niedrig, um das Terroir zum Vorschein zu bringen

Weinbereitung

Mazeration: 2-3 Wochen, Mazeration und Gärung unter vollständiger Temperaturkontrolle

Reifung

Im Holzfass: 20% neue und 80% gebrauchte französische Eichenfässer während 14 bis 18 Monaten

Degustationsnotiz

"Der Wein hat eine schöne, tief granatrote Farbe.

Am Gaumen mischen sich Aromen von Sauerkirschen mit einem Hauch von Vanille, und die weichen Tannine bieten eine schöne seidige Textur. Sehr langer Nachgeschmack".

"Véronique Drouhin-Boss" Chef - Önologin

Alkoholgehalt 13.5 vol.%

Reifepotenzial 4 - 20 Jahre