



Chambolle-Musigny 2021

CHF 87.00 | 10 cl = CHF 11.60

Im Glas dunkles Violett mit granatroten Reflexen. Die Nase ist würzig frisch mit dem Duft von Kirsche. Am Gaumen zeigt sich der Chambolle-Musigny seidig und reichhaltig. Es finden sich wieder schwarze Kirsche und Pfeffer. Der Wein endet in einer schönen frischen Länge.

Produzent	Louis Latour
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Nuits
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	14° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	398061
Passt zu	Weichkäse, Lamm, Geflügel
Bewertungen	Wine Spectator 92/100



Vinifikation

Traditionelle Vinifikation in offenen Fässern. Malolaktische Gärung. Der Wein reift dann für 10-12 Monate in grossen Eichenholzfässern (20% neu).

Terroir

Der kalkhaltige Boden dieses Terroirs ist dafür bekannt, feinwürzige und sehr elegante Weine hervorzubringen.

Geschichte

Dies ist eine der kleineren Appellationen an der Côte de Nuits, die hauptsächlich Rotweine produziert.

