Richebourg Grand Cru 2019

Richebourg ist von majestätischer Fülle, mit Reichtum in Geschmack und Struktur. Auffallend ist die enorme Kraft, welche mit grosser Fruchttiefe und Massen von geschliffenem, elegantem Tannin gepaart ist. Die Aromatik ist umwerfend, komplex und intensiv. Trotzdem ist der Wein frisch und leichtfüssig. Für diese Eleganz sind die besten Burgunder berühmt.

Produzent	Domaine A.-F. Gros
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Nuits
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2039
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	315762
Passt zu	Ente, Wild

Vinifikation

Die Vinifikation findet in emaillierten Beton- und Holzbottichen statt. Darauf folgt Kaltmazeration (5°C) für etwa 3 bis 5 Tage mit leichtem Umpumpen. Danach werden die Tanks für mehr als 10 Tage auf 25-30°C erwärmt. Richebourg reift durschnittlich 18 Monate in 100% neuen Fässern. Das Holz für die Eichenfässer stammt hauptsächlich aus den Wäldern von Chatillonais und Fontainebleau.

Terroir

Die Böden bestehen aus kiesigem Lehm und Sand, die auf einem harten Kalksteinboden liegen. Die brüchigen Böden und das Gefälle sorgen für eine gute Durchlässigkeit des Weinbergs, was die Gefahr von Krankheiten und die Wuchskraft de Blätter einschränkt.

Geschichte

Richebourg - wortwörtlich übersetzt "reiche Stadt" - ist eine der grossartigsten Lagen im Burgund und liegt südlich anschliessend an La Romanée und Romanée-Conti.