



Gevrey-Chambertin 2022

Der Gevrey-Chambertin zeigt im Glas eine intensiv rubinrote Farbe. In der Nase vermischen sich Düfte von Süssholz, Kaffee und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen vereinen sich schwarze Johannisbeere und Lakritz wunderbar und werden von einem leicht pfeffrigen Abgang begleitet, der von präsenten, aber seidigen Tanninen unterstützt wird. Der Wein hat eine schöne Persistenz. Ein grosser Klassiker der Côte de Nuits.

Produzent	Louis Latour
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Nuits
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	14° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	288662
Passt zu	Weichkäse, Wild, Geflügel
Bewertungen	James Suckling 93/100



Vinifikation

Traditionelle Vinifikation in offenen Fässern. Malolaktische Gärung. Der Wein reift dann für zehn bis zwölf Monate in grossen Eichenholzfässern (20 % neu).

Terroir

Die Dorflage ist geprägt von rötlich-braunem, kalkhaltigen und steinigem Boden, der dem Rotwein Kraft und Körper verleiht.

Geschichte

Gevrey-Chambertin ist eines der ersten Dörfer am Eingang der Côte de Nuits, etwa zehn Kilometer von Dijon entfernt. Ausschliesslich mit Pinot Noir Trauben bepflanzt, ist hier die gesamte Hierarchie der burgundischen Appellationen zu finden.

