



Gevrey-Chambertin 2023

Der Gevrey-Chambertin zeigt im Glas eine intensiv rubinrote Farbe. In der Nase entfalten sich Noten von Schwarzkirsche und Lakritze, begleitet von einem Hauch Vanille. Am Gaumen vollmundig und rund mit seidigen Tanninen, wobei sich Aromen von Kirsche und Lakritze bestätigen. Der Wein überzeugt mit schöner Persistenz und einem duftenden Finale. Ein grosser Klassiker der Côte de Nuits.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Louis Latour |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Burgund |
| Subregion | Côte de Nuits |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 38 cl |
| Alkohol | 14.0 % |
| Trinktemperatur | 14° - 15° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Pinot Noir |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 287673 |
| Passt zu | Weichkäse, Wild, Geflügel |
| Bewertungen | Wine Advocate 90/100 Tim Atkin MW 90/100 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.

