



Domaine Chandon de Briailles, Corton-Bressandes Rouge, Grand Cru, 2017, Bourgogne rouge BIO

Frankreich - Bourgogne rouge

Jahrgang 2017 - 0,75 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

€ 225,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 169,00

Artikel: 2017 Corton-Bressandes Rouge Grand Cru Domaine Chandon de Briailles

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Burgund

Kategorie: Rotwein

Klassifizierung: Grand Cru

Erzeuger: Domaine Chandon de Briailles

Rebsorte: Pinot Noir

Alkohol: 13%

Farbe: Transparentes Granatrot

Aroma: Der 2017er Jahrgang des Corton-Bressandes zeigt im Duft eine beeindruckende Reife und Saftigkeit. Der Wein wird aktuell von einer dunklen Waldbeerfrucht beherrscht, die sich mit warmen, frisch angepressten Himbeeren und Walderdbeeren vermischt. Im Hintergrund zeigt sich etwas Zimt und Vanille, etwas Baumrinde und Wacholder sowie eine leicht laktische Note und ein Rest Hefe im noch komplett jugendlichen und fruchtbetonten Pinot.

Geschmack: Auch am Gaumen zeigt sich die reife dunkle und leicht warme beerige Frucht, die sich mit einer Note von Vanillecrème und feinem Eichenholz vermischt. Kraft, Struktur und Mineralität des Corton zeigen sich brodelnd im Untergrund, spielen aber aktuell noch die Nebenrolle. Das Tannin ist reif sowie formend, und die Säure ist genau darauf angelegt, die volle Frucht zu durchdringen und in Bahnen zu lenken. Für Fruchtrinker ist das derzeit ein herrlicher Moment – sonst weglegen und ein paar Jahre später genießen.

Trinktemperatur: 15 °C

Serviervorschläge: Doppeltes Kotelett vom Bunten Bentheimer mit Wirsing-Roulade. Steinpilz-Risotto mit einem Shiitake-Fond. Flugente mit Maronenpüree und Sauce rouennaise.

Verkostungsnotiz und Speiseempfehlung: Christoph Raffelt vom 18.03.2019, Copyright Christoph Raffelt und Vinaturel.

Die Grand-Cru-Lage Les Bressandes liegt genau auf der Mitte des Corton-Hügels unterhalb von Clos du Roi und Les Renardes. Sie wird zusammen mit dem Clos du Roi als beste Grand-Cru-Lage am Corton-Hügel gesehen. Die 1,12 Hektar sind in vier Parzellen aufgeteilt, und der Boden ist geprägt von Bajocium- und Oxford-Kalk mit Kiesel, Ton und einem hohen Eisenanteil. Der Corton-Bressandes stammt von durchschnittlich 35 Jahre alten Reben, die Trauben wurden zwischen dem 1. und 12. September gepflückt und penibel aussortiert. Der Wein wurde mit einem Anteil von 40 bis 50 % ganzer Trauben vergoren.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Chandon de Briailles

Anschrift: 1 Rue Soeur Goby, 21420 Savigny-lès-Beaune, Frankreich

Datenblatt : Domaine Chandon de Briailles

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 14.03.2023