



Domaine Faiveley, Chambolle-Musigny, Pinot Noir, Trocken, 2020, Bourgogne rouge

Frankreich - Bourgogne rouge

Ein eleganter Wein, fein und erlesen.

Jahrgang 2020 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 97,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 72,95

Artikel: 2020 Chambolle-Musigny Domaine Faiveley Burgund

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Burgund, Chambolle-Musigny

Kategorie: Rotwein

Klassifizierung: Chambolle-Musigny Controlée

Erzeuger: Domaine Faiveley

Rebsorte: Pinot Noir

Beschreibung: Eine schöne, leuchtend granatrote Farbe. Die Nase ist sehr schön mit holzigen und fruchtigen Noten. Das Ganze ist sehr gefällig. Am Gaumen finden wir gegrillte und fruchtige, sehr reife Kirscharomen. Die Tannine sind präsent, ohne zu aufdringlich oder aggressiv zu sein. Ein eleganter Wein, fein und erlesen.

Alkohol: 13,5%

Trinktemperatur: 14 - 16 °C

Serviervorschläge: Zu rotem Fleisch, Entenbrust mit Traubensauce oder Hirschfilet.

Appellation:

Das Dorf Chambolle wurde im 12. Jahrhundert gegründet, als Laien in der Nähe des Clos Vougeot für die Mönche von Cîteaux arbeiteten. Wie viele Dörfer an der Côte de Nuits Ende des 19. Jahrhunderts entschied sich Chambolle, den Namen seines besten Cru an den Ortsnamen anzuhängen und wurde 1878 zu Chambolle-Musigny.

Exposition: Ost, Süd-Ost

Boden; Steinig, reich an Kalkstein

Weinbereitung:

Die Trauben werden von Hand geschnitten und sortiert. Der Anteil an entrappten Trauben und ganzen Trauben variiert je nach Jahrgang. Die Weine werden täglich gepresst, um Farbe, Tannine und Aromen aus der Traubenhaut zu extrahieren. Nach einer 19-tägigen Maischestandzeit ist die alkoholische Gärung abgeschlossen. Der Tresterwein wird mit Hilfe eines Schwerekräftsystems abgezogen während der Trester langsam und schonend gepresst wird, um einen besonders reinen Presswein zu gewinnen. Die Weine werden 14 Monate lang in Fässern aus französischer Eiche (20-30% neue Eiche) ausgebaut, die aufgrund ihrer feinen Maserung und mäßigen Röstung ausgewählt wurden. Die Weine reifen in den Kellern bei konstanter, natürlicher Luftfeuchtigkeit und Temperatur. Am Ende der Reifung werden die Weine 2 Monate lang in Fässern gelagert.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Domaine Faiveley

Anschrift: 8 rue du Tribourg, 21700 Nuits-Saint-Georges, France

Datenblatt : Domaine Faiveley

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: 07.12.2023