



Domaine Faiveley, Clos des Cortons Faiveley Monopole, Pinot Noir, Corton Grand Cru, Trocken, 2017, Bourgogne rouge

Frankreich - Bourgogne rouge

Jahrgang 2017 - 0,75 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

€ 305,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 229,00

Artikel: 2017 Corton Clos des Cortons Faiveley Monopole Grand Cru Domaine Faiveley Burgund

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Burgund, Corton

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: Corton Grand Cru Controlée

Erzeuger: Domaine Faiveley

Rebsorte: Pinot Noir

Beschreibung: Rubinrote Farbe mit klaren violetten Reflexen. Das Bouquet ist kräftig, konzentriert und verströmt Noten von Schwarzkirsche und Gewürzen. Am Gaumen ist er reichhaltig und weich mit guter Energie und Konzentration. Gut ausbalanciert zwischen Süße und Dichte. Der Abgang ist elegant und lang anhaltend. Ein ausgezeichnete Wein für die Lagerung im Keller.

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 14 - 16 °C

Serviervorschläge: Gebratene Gänsestopfleber mit Armagnac, Wild, Wachteln, würzige Käsesorten wie Cîteaux oder Reblochon

Der "Clos des Cortons Faiveley", das Flaggschiff des Weinguts und der einzige rote Grand Cru der Côte de Beaune, ist seit 1874 ein Monopol der Familie und erstreckt sich majestätisch über 2 ha 76. Sein einzigartiger Name ist das Ergebnis einer Kontroverse in den 1930er Jahren: Dem ursprünglichen Namen "Clos des Cortons Monopole" wurde das Familienpatronym hinzugefügt, um Verwechslungen zu vermeiden. Der Clos des Cortons Faiveley verbindet eine reiche Geschichte mit dem Bild seines außergewöhnlichen und komplexen Terroirs. Sein Boden, der von Kalkstein, Mergel, Lehm und eisenhaltigen Olithen dominiert wird, schmiedet Rotweine von unvergleichlicher Qualität.

Weinbereitung:

Die Trauben werden von Hand geerntet und sortiert. Der Anteil an entrappten Trauben und ganzen Trauben variiert je nach Jahrgang. Die Weine werden täglich abgebeert, um Farbe, Tannine und Aromen aus der Traubenhaut zu extrahieren. Nach einer 19-tägigen Maischestandzeit ist die alkoholische Gärung abgeschlossen. Der Trester wird langsam und schonend gepresst, um einen besonders reinen Presswein zu erhalten. Die Weine werden 18 Monate lang in Fässern aus französischer Eiche (50 % neue Eiche und 50 % Weinfässer) ausgebaut, die aufgrund ihrer feinen Maserung und ihres moderaten Toastings ausgewählt wurden. Die Weine reifen in hygrometrisch kontrollierten Kellern bei konstanten, natürlichen Temperaturen.

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