



Gevrey - Chambertin 2013

Albert Bichot

| | |
|-------------------|---|
| Artikel Nr. | 04245 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Gevrey Chambertin, Côte de Nuits, Burgund |
| Rebsorte | Pinot Noir (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOC Village |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16 - 18°C |
| Ausbau | Vinifikation für 20 bis 28 Tagen in Eichenholzfässern. Ausbau in französischen Barriquefässern für 14 bis 16 Monate, wobei der Anteil von neuem Barrique bei 20 - 30% liegt |
| Boden | Lehm- und Kalkböden mit hohem Geröllanteil |
| Füllmenge | 0,38 l |
| Beschreibung | Aromen von reifen, roten und schwarzen Früchten, sowie Noten von Eiche und Gewürzen. Im Laufe der Jahre entwickelt er mehr Tiernoten, wie Moschus und Pelz. Seidig, strukturiert, tanninreich und ausgeglichen am Gaumen. |
| Empfehlung | Ente, Gans und Wildgerichte |
| Über den Winzer | In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird. |