



## Gevrey-Chambertin "Les Murots" 2016

Domaine du Clos Frantin



|                   |  |
|-------------------|--|
| Artikel Nr.       | 04250  |
| Land              | Frankreich   |
| Herkunft          | Gevrey Chambertin, Côte de Nuits, Burgund  |
| Rebsorte          | Pinot Noir (100 %)   |
| Qualitätsbezeich. | AOC Village  |
| Geschmack         | trocken  |
| Trinktemperatur   | 16 - 17 °C   |
| Ausbau            | Mazeration und Gärung dauern 20 - 28 Tage, der Wein lagert dann über 1Jahr in Eichenfässern verschiedener Herkunft (30% neue Eiche)  |
| Boden             | Lehm- und Kalkböden mit hohem Geröllanteil   |
| Füllmenge         | 0,75 l   |
| Beschreibung      | Strahlendes Rubinrot im Glas, die Nase wird umspielt von roten und schwarzen Beerenaromen, zart verwoben mit würzig, rauchig-holzigen Noten. Sehr vollmundig, samtig, gut ausgewogen mit einer beachtlichen Länge im Abgang.   |
| Empfehlung        | Coq au vin, Ente oder Kalbsleber   |
| Über den Winzer   | Das Weingut umfasst 13 ha und liegt in Côte de Nuits. Der Weinausbau findet in einer modernisierten historischen Kellerei direkt in Nuits-St-Georges statt und geschieht nur durch Gravitation. Jegliche Pumpen wurden abgeschafft um die Qualität des Weins zu fördern. Die Lage "Les Malconsorts" liegt direkt im Dorf Vosne Romanée und grenzt an die bekannte Lage "La Tâche". |