



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 Tannine, 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.