

Pinot Noir Bourgogne Generiques AC trocken Marlyse Chauvenet



ANBAUGEBIET Frankreich/Burgund

PRODUZENT Chauvenet, Pommard

Der Hof besteht seit vier Generationen. Die Geschichte der Domaine beginnt 1909 mit Jean-Baptiste Chauvenet. Jean-Baptiste arbeitete mehrere Jahre für verschiedene Weingüter. 1909 erwarb er die Räumlichkeiten in Pommard, wo der Hauptsitz der Domaine Chauvenet gegründet werden sollte. Dies geschieht wenig später, wenn Jacques, sein eigener Sohn, Marlyse heiratet. 1984 bekamen sie eine Tochter, Jackie, die sich schon sehr früh für die Arbeit in den Reben interessierte. 1989 übernahm Marlyse die Kontrolle über die Domaine. Seine Tochter Jackie, der Önologie und Weinbau studiert hat, arbeitet jetzt mit ihr zusammen.

REBSORTE 100% Pinot Noir

QUALITÄT AC

BODENART Kalk

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank, großes Holz

FARBE helles Rubinrot

DUFT In der Nase die pure Eleganz, eingelegte rote und schwarze Johannisbeeren, Zwetschgenmus, Erdbeeren, Himbeeren, Waldboden, sehr feine Röstaromatik. Noten von roten Früchten,

GESCHMACK Am Gaumen eine subtile und zierliche Textur, sehr saftig - sehr fruchtig - zarte Extraktsüße mit einem Hauch Erdbeerkonfit, eher verhalten im Tannin und auch mit der Säure, entwickelt sich mit Luft und wird sehr aromatisch und ausdrucksstark.

ZUSATZINFO

Aromen von roten Beeren, mittleres Tannin, komplex, mitlere Säure. Der Pinot noir ist im Burgund die Rebosrte, die für das große Renommée der burgundischen Rotweine verantwortlich ist. Die dünne Schale der Trauben enthalten wenig Farbstoffe und geringes Tannin.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 2,7 g/l Säure 5,9 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

DEKANTIEREN Ja

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Würstchen, Fondues und Tartiflettes, Paella, Pizza, Roquefort-Käse.

ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG