VINOVERSUM

Seit 1994



Chambolle-Musigny «Vieilles Vignes» 2020

Produzent David Moret

Land/Gebiet Frankreich/Burgund
Appellation Chambolle-Musigny AOC

Produkt Rotweine

Traubensorte(n) Pinot Noir (100%)

Anbau Traditionell

Ausbau 14 Monate in 228-Liter-Pièces

ausgebaut

Alkoholvolumen 13.0% Restzucker 0.8 g/l

Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Nein

Trinktemperatur 10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss jetzt bis 2035
Inhalt/Gebinde 75 cl / 12er Kt

Preis CHF 80.00

Rückblickend war 2020 einer der ganz grossen Jahrgänge im Burgund. Aber auch in diesem Jahr war der optimale Lesezeitpunkt mitentscheidend, um Weine abfüllen zu können, die niemals schwer oder gar plump daherkommen. Und genau das versteht David Moret meisterhaft, wie wir finden: aus den Launen des Pinot Noir einen ernsthaften Wein zu keltern. Er vergärt traditionell mit Stielen, baut den Wein aber modern in neuem Holz aus. Bestechend präzise in den Aromen überzeugt dieser Chambolle-Musigny mit der gewissen Leichtigkeit und einer Mineralität, die die dunkelfruchtigen Aromen sehr schön abrundet. Man spürt, dass David die optimale Reife sucht – das verleiht dem Wein Struktur und die feine Süsse, die wir so schätzen.