

Gevrey-Chambertin AOC LA JUSTICE

Der Wein reift für 15 Monate in französischen Eichenfässern aus Cîteaux, wobei etwa 20 % neues Holz verwendet wird. Im Bukett entfalten sich Aromen von Johannisbeeren und reifen Sauerkirschen mit einer leicht ätherischen Note. Am Gaumen sind Nuancen von dunkler Schokolade und Gewürznelken zu schmecken, gefolgt von erdigen Noten und einer reifen Fruchtsäure mit würzigen und rauchigen Untertönen. Der Wein zeigt sich finessenreich, äußerst konzentriert und mineralisch. Vom Typus her repräsentiert er einen vollmundigen, kraftvollen und lagerfähigen Burgunder.

Erzeuger:	Domaine de la Vougeraie
Anbaugebiet:	Côtes-de-Nuits
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Federwild im Speckmantel, Coq au Vin, würzigen Käsesorten
Artikel-Nr.	17320.22
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	15
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	41
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13
Weinstil	Holzfass

