

Gevrey-Chambertin AOC LA JUSTICE

Dieser Wein wirkt etwas schlanker als der Vorgängerjahrgang, dafür aber sehr fein und voller Spannung. Er reifte über 15 Monate in französischen Eichenfässern aus Cîteaux, wobei auch hier rund 20 % neues Holz zum Einsatz kamen. Das Bukett zeigt sich vielschichtig mit feinen Aromen von roten Waldbeeren, reifen Himbeeren und einem Hauch von Veilchen. Subtile Noten von Kräutern und feuchtem Waldboden verleihen dem Duft zusätzliche Komplexität. Am Gaumen entfaltet sich der Pinot Noir elegant und präzise: Eine lebendige Fruchtsäure trägt Aromen von roten Kirschen, begleitet von Anklängen an Zedernholz, schwarzem Tee und einem Hauch Graphit. Die mineralische Struktur des Bodens spiegelt sich in der klaren, fast salzigen Textur wider. Lagerfähig und mit großem Entwicklungspotenzial.

Erzeuger:	Domaine de la Vougeraie
Anbaugebiet:	Côtes-de-Nuits
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2023
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.	17320.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	40
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,4
Weinstil	Holzfass

