



2021 Gevrey-Chambertin Les Champeaux

Domaine Tortochot

Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Duft ist ganz auf der zarten Seite, ein Hauch erfrischende Frucht trifft auf viel Terroirtiefe, Noten von Leder und Tabak bis hin zu einem Hauch schwarze Trüffel betören die Nase – ein himmlisches Burgunder-Parfum. Im Auftakt zeigt er sich etwas reserviert, auf der Gaumenmitte blüht er auf, öffnet sich immer mehr, zeigt seine aromatische Vielfalt. 50% Neuholz schmeckt man überhaupt nicht, das steckt der Wein auf geradezu magische Weise weg. Unglaublich, was für eine immense Kraft in diesem superleichten Wein steckt, da kann man sich nur staunend verneigen. (mg)

Produzenten-Informationen

Wir sind sehr stolz, diese fantastische Domaine neu in unserem Sortiment führen zu dürfen. Hier wird in der Tat Tradition mit neuster Denkweise gepaart. Auf der einen Seite verfügt die Domaine über die allerbesten und berühmtesten Lagen, auf der anderen Seite sorgt Sylvain Pataille als Berater dafür, dass nach neuesten Grundsätzen gearbeitet wird. Selbstverständlich ist die Domaine bio-zertifiziert. Die dynamische Besitzerin Chantal Tortochot ist überzeugt, dass die Grundlage für die grossen Weine im Rebberg ist, entsprechend wird sehr sorgfältig gearbeitet. 2015 ist für uns hier der optimale Einstiegszeitpunkt: Erstens produzierte die Domaine in diesem Jahrgang die wohl besten Weine ihrer langen Geschichte. Und zweitens gibt es wohl kaum günstigere Grand Cru auf diesem Niveau.

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Burgund

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19