



## 2024 Chambolle-Musigny Vieilles Vignes

Domaine Geantet Pansiot  
Chambolle-Musigny AOC  
75cl (12er-Karton)

CHF 95.00

### Degustationsnotiz

Durchschnittlich 70 Jahre alte Reben, gepflanzt zwischen 1949 und 1966, bilden die Grundlage für diesen Wein. Es überrascht daher nicht, dass Geantet im Jahr 2024 besonders faszinierende Weine präsentiert. Die kühle Stilistik steht ihnen ausgezeichnet. Der Duft ist schlicht himmlisch: ein sublimes Fruchtparfüm, das die Nase auf besonders eindrucksvolle Weise betört. Woher dieser zarte Duft seine immense Komplexität nimmt, bleibt pure Magie. Am Gaumen explodiert der Wein förmlich – eine geballte Ladung himmlischer Frucht, dabei unglaublich fein und alles andere als vordergründig oder aufdringlich. Kühle Rasse und betörende Süsse stehen in vollkommenem Gleichgewicht. Im fast endlosen Nachhall treten immer neue, faszinierende Nuancen hervor. Das ist Hochgenuss auf höchstem Niveau. (mg)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Burgund

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C – 18°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19