







Côte de Nuits AOC

Thierry Mortet Gevrey-Chambertin

2018

CHF 65.00

-  75cl
-  13%
-  Burgund
-  Pinot Noir
- AN** 7344718

Produzent

Naturnaher Rebbaubau, Präzision bei der Ernte und schonende Vinifikation führen zu charaktervollen und lagentypischen Weinen, die begeistern.

Handwerklich ist Thierry Mortet heute auf Augenhöhe wie Armand Rousseau und Comte de Vogüé. 1984 übernahmen die Gebrüder Thierry und Denis Mortet die Familiendomaine Charles Mortet & Fils. Im Jahr 1992 teilten sie die Domaine auf, und jeder ging seinen eigenen Weg. Während es Denis Mortet mit seinem modernen Vinifikations-Stil schnell zu Weltruhm schaffte, fand Thierry in den ersten Jahren mit seinem traditionellen Stil etwas weniger Beachtung. In jüngster Zeit kommt man immer mehr zur alten Burgunder Tradition zurück. Thierry Mortets mit Leidenschaft und Akribie erzeugte Weine finden immer mehr Anklang.

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen des edlen Weines produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbauggebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.

Subregion

Die Rebberge der Côte de Nuits erstrecken sich über rund 20 Kilometer von Nuits Saint-Georges nach Dijon. Die Côte de Nuits liefert auf rund 1500 Hektaren gesuchter Weine besonderer Klasse, fast ausschliesslich aus Pinot Noir gekeltert, mit hohem Fruchtgehalt und samtener Textur.

Herstellung

Handlese und erneute Selektion per Hand bevor der Wein bereitet wird. Insgesamt wird der Wein während 15 Tagen vergoren, wobei die ersten Tage sehr kühl bei 13 bis 14° Celsius. Teilweise in Barriquen und der Grossteil reift in Holzfässern von 500 Liter.

Degustationsnotiz

Schlankes Kraftbündel am Gaumen, genial rassig, aber auch seidenweich, die typische feste Struktur von Gevrey ist perfekt ins süsse Extrakt eingebunden, verleiht dem Wein Eleganz und Würde, da stimmt einfach alles, Kraft und Finesse verbinden sich zu einem harmonischen Ganzen, ein Gevrey der Spitzenklasse

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre



Thierry Mortet Gevrey-Chambertin 2018

Geniessen zu

Fleischgerichten vom Kalb, Schwein, gebratenem Geflügel, Pilzgerichten und reifem Käse.