



Côte de Nuits AOC

Thierry Mortet Chambolle-Musigny

2019

CHF 72.00

 75cl
 13%
 Burgund
AN 7343719

Degustationsnotiz

Sehr tiefgründiger, reifer komplexer Duft, schwarze und rote Beeren, himmlische Mineralität, ein Duftbild von betörender Schönheit. Am Gaumen besticht er durch feine Rasse, mit genau der richtigen Dosis Extraktösse unterlegt, dazu eine präsenze, aber sehr feine Tanninstruktur. Der Wein zeigt burgundische Aromatik wie aus dem Bilderbuch.

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.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Fleischgerichte vom Kalb und Schwein, Geflügel und Bündner Spezialitäten.
Genau so fein passt dieser Chambolle zu Wildgerichten.

Produzent

Naturnaher Rebbau, 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 Anbaugebiete 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.



Thierry Mortet Chambolle-Musigny 2019

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.