Chambolle-Musigny «Vieilles Vignes» 2020

Produzent	David Moret
Land/Gebiet	Frankreich/Burgund
Appellation	Chambolle-Musigny AOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	14 Monate in 228-Liter-Pièces ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2035
Inhalt/Gebinde	75 cl / 12er Kt
Preis CHF	80.00

Rückblickend war 2020 einer der ganz grossen Jahrgänge im Burgund. Aber auch in diesem Jahr war der optimale Lesezeitpunkt mitentscheidend, um Weine abfüllen zu können, die niemals schwer oder gar plump daherkommen. Und genau das versteht David Moret meisterhaft, wie wir finden: aus den Launen des Pinot Noir einen ernsthaften Wein zu keltern. Er vergärt traditionell mit Stielen, baut den Wein aber modern in neuem Holz aus. Bestechend präzise in den Aromen überzeugt dieser Chambolle-Musigny mit der gewissen Leichtigkeit und einer Mineralität, die die dunkelfruchtigen Aromen sehr schön abrundet. Man spürt, dass David die optimale Reife sucht – das verleiht dem Wein Struktur und die feine Süsse, die wir so schätzen.