Chambolle-Musigny «Vieilles Vignes» 2021

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 2036
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	81.00

2021 ist ein rarer und wunderschön klassischer Jahrgang im Burgund. Jedoch sind die Mengen in diesem Jahrgang verschwindend klein, da die meisten Weingüter Ernteeinbussen von 50 % und mehr hinnehmen mussten. Betroffen war auch David Moret, was er aber daraus machte ist wieder einmal meisterhaft. 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.