

## Gevrey-Chambertin AOC

*Bouchard Père & Fils, Burgund*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	cremig, fruchtig, elegant
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu fein gebratenem Fleisch, Enten- und Gänsebraten sowie deftigen Aufläufen
Verfügbare Formate:	0,375 Liter; 0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 13 42

### Charakteristik

Ein Bukett von Aromen von köstlichen Marzipan, Kirsche, Pralinen und Konfitüre hellroter Beeren. Am Gaumen ist der Pinot Noir cremig-weich mit vollem, süßem Nachhall.

### Klima/Terroir

Das Burgund ist im Süden durch mediterrane, im Norden durch kontinentale und im Westen durch ozeanische Einflüsse geprägt. Auf einer Länge von 230 km wird Wein auf sehr unterschiedlichen Böden angebaut. Im Untergrund dominiert der Jurakalk, der gemeinsam mit einer Schicht Mergel die Grundstruktur der Böden bildet.

### Ausbau

Nach einer Maischestandzeit von 8-15 Tagen werden die Trauben schonend gepresst. Der Wein reift für 8 bis 14 Monate zu 20% - 40% in neuen Eichenholzfässern.

### Das Weingut

Im Jahr 1731 beginnt der aus der Dauphin stammende Tuchhändler Michel Bouchard mit seinem Sohn Joseph mit dem Weinhandel. Von den Böden des Burgunds begeistert, lassen sie sich in Volnay nieder. Erfolgreich kaufen sie dann im Jahr 1810 das Schloss von Beaune und wandeln die Bastion zu Weinkellern um. Im Frühjahr 1995 hat die Familie Bouchard das Erbe an die Familie Henriot weitergereicht. Die vor neun Generationen begonnene Winzertradition wird von ihnen fortgeführt. Bouchard Père & Fils besitzt über 130 ha Weinberge in Burgund, davon 86 ha in den berühmtesten Grand Cru und Premier Cru Lagen, wie Montrachet, Chambertin und Corton sowie Beaune Vigne de L'Enfant Jésus, die sogar im Alleinbesitz des Hauses ist.

