

AOP Chambolle-Misigny

Pierre André, Côte de Nuits, Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	14-16 °C
Servierempfehlung:	Rinderbraten oder ein guter Weichkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 69

Charakteristik

Rubinrot mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase zeigt sich die Eleganz und Finesse eines typischen Chambolle mit Aromen von Veilchen, Pfingstrose, roten Früchten und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen unterstützen feingliedrige Tannine sanft den Abgang. Er passt hervorragend zu kräftigem Fleisch wie Rinderbraten, Lammkeule, Wild, gegrilltem Schweinefleisch und Weichkäse wie Vacherin, Brie de Meaux und Cîteaux.

Klima/Terroir

Die Appellation liegt im Herzen der Côte de Nuits rund um das Dorf Chambolle-Musigny und umfasst zahlreiche Premiers Crus, darunter den berühmten "Les Amoureuses", sowie drei Grands Crus, nämlich Musigny, Bonnes-Mares und Clos de Vougeot. Der Hang liegt nahe am Grundgestein, der Boden ist flach, und die vielen Risse im harten Kalkstein ermöglichen es den Wurzeln, tief zu reichen. Felsen und Kies in der Talsohle sorgen für gute Drainage.

Ausbau

Traditionelle Weinbereitung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks mit Kaltmazeration über 10 Tage. Die Gärung erfolgt langsam, wobei der Tresterhut untergestoßen und die Maische umgepumpt wird. Der Wein reift 10 Monate in Eichenfässern, von denen 30% neu sind.

Das Weingut

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandelsgesellschaft in Paris gründete. 1927 verliebte er sich in das schöne Château d'Aloxe-Corton mit seinen bunten Dachziegeln und kaufte es. Damit zog er in die Welt der Burgunderweine ein. Pierre André war ein talentierter und couragierter Visionär, der sich zum Ziel gesetzt hatte, die Gastronomiemärkte zu erobern. Somit erwarb er 1938 ein Restaurant in Paris, um dort seine Weine vorzustellen und seine Liebe zum Burgund mit den Gästen zu teilen. Seitdem ist das Haus den Werten seines Gründers treu geblieben und hat unablässig innoviert, um die Liebhaber großer Burgunderweine stets immer weiter zufriedenzustellen.

