



Chambolle Musigny 1er Cru 2022

Domaine Evenstad

| | |
|---------------------|--|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Frankreich, Burgund |
| Produzent | Domaine Evenstad |
| Traubensorten | Pinot Noir 100 % |
| Ausbau | 12 Monate im Barrique, davon 30 % neues Holz |
| Inhalt | 75 cl |
| Lagerfähigkeit | bis 2030 |
| Jahrgang | 2022 |
| Spezifikation | Rarität |
| Ausschanktemperatur | 16 - 18 Grad |
| Alkoholgehalt | 13.5 % |
| Artikelnummer | 001004077522 |

Degustationsnotizen

Dieser Wein ist charmant und rund, da Aromen von reifen roten Früchten auf Düfte von Gewürzen und Noten von Potpourri treffen. Seine Textur ist seidig und elegant. Die Tanninstruktur, die präsent und dennoch luftig ist, sorgt für einen großzügigen, langen Abgang, der die Harmonie dieses Klassikers der Appellation unterstreicht. Chambolle-Musigny, ein Dorf an der Côte de Nuits, ist bekannt für seine begrenzten und sehr geschätzten Weinbergsflächen. Das Gebiet beherbergt zwei außergewöhnliche Grands Crus: Bonnes-Mares, das an Morey-Saint-Denis grenzt, und Musigny, mit Blick auf Clos de Vougeot, sowie der prestigeträchtige Premier Cru Les Amoureuses. Chambolle-Musigny wurde im September 1936 als AOC anerkannt und ist damit eines der ersten französischen Weinanbaugebiete, das diese Bezeichnung erhalten hat. Die Weinberge liegen an Osthängen in 250-300 Metern Höhe und profitieren von flachen Böden auf Jurakalkstein mit Rissen, die ein tiefes Durchwurzeln ermöglichen, und einer ausgezeichneten Drainage durch den Talschotter.