



Chambolle Musigny 1er Cru 2022

Domaine Evenstad

Typ	Rotwein
Herkunft	Frankreich, Burgund
Produzent	Domaine Evenstad
Traubensorten	Pinot Noir 100 %
Ausbau	14 Monate im Barrique, davon 30 % neues Holz
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	bis 2040
Jahrgang	2022
Spezifikation	Rarität
Ausschanktemperatur	16 - 18 Grad
Alkoholgehalt	13.5 %
Awards	Decanter 97 / 100
Artikelnummer	001004077522

Degustationsnotizen

Der Climat "Les Feusselottes" - was "kleine Mulde" bedeutet - befindet sich im Zentrum des Dorfes Chambolle-Musigny, wo zwei Hänge aufeinandertreffen. Der Boden besteht aus flachem Comblanchien-Kalkstein und Mergel aus dem Combe d'Orveaux. Dieses einzigartige Terroir trägt zu Weinen mit floralem Stil und raffinierter Struktur bei. Der ostwärts ausgerichtete Weinberg liegt auf einer Höhe von 255 Metern, mit Reben von 25 bis 71 Jahren auf einem 0,86 Hektar großen Grundstück. Es wurden nur 4.264 Flaschen produziert, was diesen Wein besonders exklusiv machte. Die Nase öffnet sich mit Aromen reifer roter Früchte wie Kirschen und Himbeeren, ergänzt durch Gewürze und eine dezente florale Note. Am Gaumen ist der Wein seidig weich, mit einer feinen tanninhaltigen Struktur und einem harmonischen, langen Abgang. Die Finesse von Chambolle wird hier voll zum Ausdruck gebracht. Der Evenstad Chambolle- Musigny Premier Cru Les Feusselottes ist ein sehr charmanter Premier Cru Pinot Noir mit einer seidig-weichen Struktur und reichen Aromen aus dem Herzen von Chambolle- Musigny.