

Ein Feuerwerk an Rasse, Eleganz und Finesse.











Rotwein · Frankreich · Burgund · Côte de Nuits · Chambolle-Musigny

Domaine Michèle & Patrice Rion, Amoureuses

2014

Amoureuses, Chambolle-Musigny 1er Cru AOC rouge

CHF 300.00

-  Frankreich
-  Pinot Noir
-  2025 bis 2045
-  16 - 18°C
-  75cl (CT-6)
-  FRA.244944.2014
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



20 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

18 Monate in zu 50% neuen Eichenfässern

Degustationsnotiz

Das ist an Feinheit nicht zu übertreffen, dabei aber extrem ausdrucksvoll und intensiv. Am Gaumen kommt die Faszination des Amoureuses voll zum Tragen, das ist hyperelegant und ästhetisch makellos, ein Feuerwerk an Rasse, Eleganz und Finesse. Er war qualitativ noch nie so nahe an jenem vom Vogüé wie dieses Jahr und ist auch eine valable Alternative zu letzterem, von dem wir leider immer viel zu wenig haben. Pirmin Bilger: Noch eine Spur intensiver als der «Les Gruenchers».

Infos zum Produzenten

Das Weingut wurde 1990 von Michèle und Patrice Rion gegründet mit damals lediglich einem Hektar Reben, heute umfasst es 5,5 ha Reben. Bis zum Jahr 2000 vinifizierte Patrice die Weine der Domaine Daniel Rion. Als Qualitätsfanatiker musste er einen eigenen Betrieb aufbauen, um seine Ideen verwirklichen zu können. Naturnahe Bewirtschaftung der Rebberge unter Verwendung von ausschliesslich biologischen Mitteln, kleine Erträge und eine präzise Selektion von perfekt reifen, gesunden und dickschaligen Trauben sind die Basiselemente, um grosse Weine zu erzeugen. Mit traditionellen, möglichst schonenden Methoden werden die Weine gekellert und ausgebaut. Das klingt alles wenig spektakulär, aber Patrice Rion stellt auch niemals sich selber oder irgendwelche revolutionäre Methoden in den Vordergrund. Er will ganz einfach das möglichst unverfälscht in die Flasche bringen, was die Natur auf den verschiedenen so einzigartigen Terroirs im Burgund an

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Köstlichkeiten gedeihen lässt. Wir sind eigentlich der Meinung, dass unser Burgunder-Sortiment sehr hochwertig und umfangreich ist. Wir wollten es eigentlich nicht noch erweitern. Dass wir trotzdem immer mal wieder auch Betriebe besuchen, die nicht in unserem Sortiment sind, ist reine Neugier und soll lediglich der Horizonterweiterung dienen. Aber was sollen wir tun, wenn uns Weine wie diese auf Anhieb dermassen ins Herz gehen, dass wir nicht daran vorbei kommen? Nur einige Flaschen für unsere Privatkeller kaufen und sie unseren Kunden vorenthalten, wäre doch auch nicht fair