

Trinkfreude durch Harmonie.











Rotwein · Frankreich · Burgund · Côte de Nuits · Morey-Saint-Denis

Domaine Anne et Hervé Sigaut, Les Charrières

2016

Les Charrières, Morey Saint-Denis 1er Cru AOC rouge

-  Frankreich
-  Pinot Noir
-  2023 bis 2045
-  16 - 18°C
-  75cl (CT-6)
-  FRA.247673.2016
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl 

19 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Ein Wein, bei dem man auch nach mehrmaligem Hinriechen immer wieder etwas Neues entdeckt. Nebst der Frische zeigen sich im Bouquet auch viel würzige Komponenten. Der Gaumen ist mit einer feinen Extra-Fruchtsüsse ausgestattet und zeigt eine ausladende Aromatik. Genial auch hier, wie harmonisch alles zueinander passt und dadurch eine enorme Trinkfreudigkeit bietet. Betörend saftig und frisch geht es einem würzigen Finale entgegen und man freut sich bereits auf den nächsten Schluck. Ein Geniesser-Pinot der Extraklasse.

Infos zum Produzenten

Das Weingut ist unter den Pinot-Liebhabern schon länger ein Begriff und gilt als Geheimtipp. Hervé Sigaut und seine Frau Anne übernahmen das Weingut von Maurice Sigaut im Jahr 1990. Die Domaine ist nur 9,3 ha gross, besitzt aber spektakuläre alte Rebstöcke in Chambolle-Musigny 1er Crus Les Fuées, Les Sentiers und Noirots, von denen die meisten von Pferden gepflügt werden. Wir haben die Sigauts als sehr sympathische und authentische Menschen kennengelernt. Sie sind Winzer aus Leidenschaft und verbringen viel Zeit in den Weinbergen, um sicherzustellen, dass die Frucht das höchste Qualitätsniveau erreicht. Viele ihrer Weinberge werden noch immer mit den Pferden gepflügt und Hervé folgt dem Mondkalender für die meisten Aktivitäten im Weinberg. Auch im Keller wird möglichst naturnah gearbeitet und ein Minimum an technischen Hilfsmitteln eingesetzt. Die ganze Arbeit wird der Schwerkraft überlassen. Die Winzeranlage wurde 2004 umgebaut, mit modernster Ausstattung inklusive Sortiertisch, Edelstahl-Fermentationstanks und Volltemperaturregelung. Der Einsatz von neuem Holz

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

wird möglichst gering gehalten. Das Resultat der ganzen Arbeit sind ausdrucksstarke, elegante und perfekt ausgewogene Terroirweine, die sicherlich auch bei uns viele Freunde gewinnen werden.