



Nicolas Potel

Frankreich

Burgund



2013 Gevrey Chambertin AOC

Weingut

Während sich die englischsprachige Fachpresse vor Begeisterung fast überschlägt, Robert Parker seine Weine fast durchgängig mit 90 Punkten aufwärts bewertet, ist es in Deutschland noch relativ still geblieben um den charmanten Nicolas Potel. Für die bedeutendste französische Weinzeitschrift "La revue du vin" gehört Potel inzwischen zu den 12 besten Häusern des Burgund. Potel ist ein Qualitätsfanatiker, wie es selbst in der Weinwelt nur wenige gibt. Um ihm Trauben liefern zu dürfen müssen sich die Winzer an seine strengen Vorgaben halten, kein Einsatz von Pestiziden und Herbiziden, strikte Ertragsreduzierung und die Reben müssen mindestens 30 Jahre alt sein. Den Einsatz von Enzymen und Reinzuchthefen lehnt Potel strikt ab, die Weine werden durch die im an den Trauben haftenden Hefen spontan vergoren um so den Terroircharakter optimal zu erhalten. Auch im weiteren Ausbau verzichtet er auf Schönungsmittel und füllt seine Weine weitgehendst unfiltriert ab. Authentischer, reiner und unverfälschter als bei Nicolas Potel kann Burgunder nicht sein!

Expertise

Jahrgang:	2013
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	4.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorten:	Pinot Noir

Ausbau

großes Holzfass

Sensorik

Tolle Burgundernase mit Aromen von Tabak und Waldbeeren, lang und elegant im Abgang

Passt gut zu

Hirschbraten mit Waldpilzen, Rinderfilet

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Chambertin ist die berühmteste Lage an der Côte de Nuits und hat einen Klang wie Donnerhall. Von hier kommen die größten und berühmtesten Burgunder. Gevrey ist eine der wenigen Gemeinden, die den Cru-Namen Chambertin als Appellation führen dürfen. Hier fallen die großen Pinot Noir noch etwas dunkler und kraftvoller aus. Nicolas Potel präsentiert einen klassischen Gevrey-Chambertin voller Charme und Anmut.