



Domaine Geantet Pansiot

2017 Chambertin Grand Cru AOC

Chambertin

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Max Gerst: Der scheint seinen Duft regelrecht verstecken zu wollen, aber wer sich die Mühe nimmt, ganz tief ins Glas zu riechen, wird fürstlich belohnt. Was dieser so unglaublich zarte Duft an Vielfalt in sich birgt, ist mit Worten nicht zu beschreiben, ein himmlisches Parfüm. Am Gaumen zeigt er dann alles, was er hat: eine geballte Ladung Aromen, höchste Konzentration und maximale Leichtigkeit. Schon die Fassprobe bietet allerhöchstes Trinkvergnügen, und da steckt noch so extrem viel drin, was erst die Zeit zum Vorschein bringen wird. Pirmin Bilger: Diese Tiefe und Kraft sind einfach unglaublich und absolut betörend. Jeder kann sich glücklich schätzen, wenn er einmal einen solchen Grand Cru genießen darf. Den Kern der Anbauflächen bilden rund 12 ha sehr gut gelegene Parzellen in der Gemeinde Gevrey-Chambertin. Die ältesten Rebstöcke wurden 1903 in der Lage «En Champs» gepflanzt (noch heute stehen rund 80% davon im Ertrag!), aber auch die «Vieilles Vignes» verdienen ihren Namen mit einem Alter von 75 Jahren. Weitere Lagen bearbeitet Vincent in Fixin, Marsannay, Chambolle-Musigny sowie in der Appellation Bourgogne. Der respektvolle Umgang und die naturnahe Bewirtschaftung der Böden und Reben zeichnen die Arbeit von Vincent aus.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Burgund

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Vino Vario:** 20