

OLIVIER BERNSTEIN
Gevrey Chambertin AC
1er Cru Les Cazetiers Burgund



Jahrgang:	2011
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Olivier Bernstein
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Allan Meadows 90-93

Rot- und blaubeerige Nase, feine Holzwürze und leichter Touch von Unterholz. Robuste, kräftige Struktur mit schöner Tiefe. Deutliche Tannine.

Produzent

Olivier Bernstein ist ein Phänomen: als reiner Mieter schafft er Weine, die zum Grössten zählen, was das Burgund aktuell zu bieten hat. Da er keine eigenen Weinberge besitzt, mietet er seit 2006 eine wachsende Anzahl ausgewählter Parzellen mit alten Reben, bestellt sie selbst nach biologischen und eigenen Gesichtspunkten, vinifiziert sie äusserst sensibel zusammen mit seinem ebenso verrückten Kellermeister Richard Séguin in Gevrey-Chambertin, baut sie im Maison in Beaune aus und macht dann alle Pinot-Liebhaber verrückt. Dies deshalb, weil die Weine by Olivier Bernstein nichts Gekünsteltes an sich haben, nichts Forciertes, sondern regelrecht aus sich heraus glänzen, und diesem so verführerischen Glanz und der berstenden Frucht kann trotz den hohen Preisen der- oder diejenige, die davon kosteten, kaum widerstehen. Olivier Bernstein, stark geprägt von seiner Musikerfamilie und vorerst im internationalen Management tätig, gab 2002 der Leidenschaft für Wein und Grenache nach und erstand mit 35 Jahren in Tautavel im Roussillon ein verlassenes Weingut Mas de la Devèze. Schnell wurde er bekannt damit. Doch da war noch die andere, stärkere Sehnsucht: Pinot! So musste es kommen, dass er 2006 im Burgund sein Maison gründete: ohne Land, aber ausgestattet mit unbändigem Willen, Leidenschaft und grossem Wissen über das, was grosse Burgunder ausmacht. Nun beweist er, dass er's nicht nur weiss, sondern auch kann, und dies auf Anhieb ähnlich einem Orchester-Dirigenten: Pinots so zu begleiten und zu dirigieren, das sie die nuancenreiche Musik ihrer grossen

Terroirs emotional mitreißend und berauschend aufspielen.