

BERTHAUT-GERBET
Fixin AC
Les Arvelets 1er Cru Burgund



| | |
|----------------------|-------------------------------|
| Jahrgang: | 2021 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Berthaut-Gerbet |
| Traubensorten: | Pinot Noir |
| Alkoholgehalt: | 14.00% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 16-18° |
| Bewertung: | Parker 92-93, Burghound 90-93 |

Die Trauben stammen aus der namensgebenden Einzellage, welche zum Teil mit über 65-jährigen Reben bestockt sind. Vergärt wird mit einem Ganztrauben-Anteil von 20-40%. Der anschließende 15-monatige Ausbau findet in Barriques statt, wovon rund 30% neu sind. Im Bouquet zeigen sich einladende Aromen von roten Beeren, Pflaumenmus, etwas Kirschsafft und einem Hauch von Blutorange, deutlich unterlegt mit floral-würzigen Noten von Rosen, Bergamotte, blühenden Kräutern und eine Touch von Grüntee. Am Gaumen samtig, mit saftiger Frucht, wiederum feiner Würze und fein-mineralischen, dezent salzigen Tönen im langen Finale.

Empfehlung

Ein edler Begleiter zu einem klassischen "Boeuf Bourguignon", genauso wie zu Wild und Wildgeflügel wie etwa Fasan im Speckmantel gebraten mit Kirsch Sauce, Kartoffel Püree und Rahm Wirsing, aber auch zu einem luftigwrm Käse Soufflé mit gebratenen Pilzen und Rote Bete.