Caves du Château d'Auvernier

Die besten Pinot des Weinguts!

Von Qombucha

Angebotsdetails



PINOT NOIR CUVÉE CARLOS GROSJEAN 2023

Schon beim Öffnen besticht dieser Pinot Noir durch ein dichtes Bouquet, in dem zunächst die Röstnoten des Neuholzes dominieren: Kaffee, Vanille und süssliche Gewürze, bevor sich nach dem Belüften die für den Pinot Noir auf den kalkhaltigen Böden von Auvernier typischen Anklänge von schwarzen Kirschen und Veilchen entfalten. Der Gaumen bestätigt diesen Anspruch: saftiger Auftakt, straffe, aber reife Tannine, getragen von einer klaren Säure, die das Gesamtbild strafft, ohne es jemals hart wirken zu lassen. Die konzentrierten dunklen Beeren verleihen dem Gaumen eine dichte, fast feierliche Struktur, die das Ergebnis eines langen Ausbaus in neuen Fässern ist. Das lange und würzige Finale klingt mit Eindrücken von Süssholz und Unterholz aus, begleitet von einer Tanninstruktur, die eindeutig auf eine längere Einlagerung hindeutet.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Neuenburg

Appellation

Neuchâtel AOC

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Rebsorten

100% Pinot Noir

Terroir

Lagen Brena, Grand'Ordons und Tertre in der Gemeinde Auvernier, kalkhaltiger bis sehr kalkhaltiger, sandiger, kiesiger und steiniger Boden

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

24 Monate im Barrique, 100% Neuholz

Lagerfähigkeit

Heute bis 2035

Servicetemperatur

15°C

1-2 Stunden vor dem Genuss karaffieren

Alkoholgehalt

13.5% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Technischer Korken (Zapfen aus Zuckerrohr)

Verpackung

Karton

Passt zu

Rehragout mit Bitterschokolade und Wacholderbeeren · lauwarmem, überbackenen Vacherin Mont d'Or, Späne von schwarzem Trüffel · Wildterrine in Kruste mit würzigem Quitten-Chutney

Caves du Château d'Auvernier

Die besten Pinot des Weinguts!

Von Qombucha

Angebotsdetails



PINOT NOIR LES GRAND'VIGNES 2023

Bei diesem Pinot Noir kommt die Frucht sofort zum Ausdruck, mit Eindrücken von rosaroten Kirschen und reifen Himbeeren, die durch dezente Unterholznoten und einen Hauch von Brioche abgerundet werden – ein Hinweis auf den massvollen Ausbau in Fässern, von denen 60% neu waren. Am Gaumen ist der Wein füllig, ohne an Präzision einzubüssen: Die feinen, seidigen Gerbstoffe werden von einer Säure mit Spannung getragen, die von den tiefgründigen kalkhaltigen Böden des Weinguts stammt und diesem Pinot Noir die Fähigkeit verleiht, in trockenen Jahren aus der Tiefe zu schöpfen. Die Struktur bleibt elegant, fast samtig, und gewinnt nach dem Belüften an Komplexität, mit Akzenten von Süssholz und süsslichen Gewürzen. Das lange, mineralische Finale endet mit einer Spannung, die eine grossartige Entwicklung über mehrere Jahrzehnte verspricht.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Neuenburg

Appellation

Neuchâtel AOC

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Rebsorten

100% Pinot Noir

Terroir

Sorgfältige Traubenauswahl auf kalkhaltigem, tiefgründigem und lockerem Boden, der zu 20 bis 30% aus Kieselsteinen besteht und es der Rebe ermöglicht, in trockenen Jahren ihre Kraft aus der Tiefe zu schöpfen.

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

22 Monate im Barrique, 60% Neuholz

Lagerfähigkeit

Heute bis 2040

Servicetemperatur

15 °C

1-2 Stunden vor dem Genuss karaffieren

Alkoholgehalt

13.4% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Karton

Passt zu

Geschmorten Kalbsnieren, kräftiger Rotweinsauce mit Senf nach alter Art · Kaninchenragout mit Pflaumen, Orangenschalen und Viergewürz · Rotwein-Risotto mit karamellisierter Birne

Caves du Château d'Auvernier

Die besten Pinot des Weinguts!

Von Qombucha

Angebotsdetails



PINOT NOIR LES ARGILES 2023

Die Ton- und Kieselschichten, aus denen sich dieses Terroir zusammensetzt, lassen sich bereits in der Nase erahnen, mit dunkleren, fast eingemachten schwarzen Beeren, unterstrichen von Nuancen von feuchtem Unterholz und Süssholz. Durch die Belüftung kommt eine rauchige Note zum Vorschein, ein dezentes Anzeichen für den Anteil neuer Fässer. Am Gaumen ist dieser Wein der dichteste der drei Weine des Weinguts: stramme, eingebundene Tannine, reife Säure und eine Lebendigkeit mit Spannung, die an die Mineralität des ton- und kalkhaltigen Bodens erinnert. Nichts wirkt aufgedrängt: Die Konzentration bleibt bekömmlich, getragen von einer präzisen statt massiven Tanninstruktur. Der mineralische und lang anhaltende Abgang klingt mit Anklängen von schwarzen Kirschen und Gewürzen aus und lässt dank seines Halts eine zuversichtliche Einlagerung über viele Jahre hinweg zu.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Neuenburg

Appellation

Neuchâtel AOC

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Rebsorten

100% Pinot Noir

Terroir

Sorgfältige Traubenauswahl, kalkhaltiger Boden, in dem sich verschiedene Schichten aus mit Kieselsteinen durchsetztem Lehm abwechseln, überlagert von relativ kompakten sandigen Ablagerungen

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

22 Monate im Barrique, 60% Neuholz

Lagerfähigkeit

Heute bis 2040

Servicetemperatur

15 °C

1-2 Stunden vor dem Genuss karaffieren

Alkoholgehalt

13.7% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Holzkiste

Passt zu

In Rotwein geschmorter Rindsbacke mit Morcheln · Wildschweinragout mit Preiselbeeren und Wintergewürzen · gereiftem Ziegen-Tomme und in Honig gebratene Birne