Emmanuel Giboulot - Burgund

Côtes de Beaune, Rully 1er Cru & Hautes Côtes de Nuits

Von Qaviste

Angebotsdetails



LES PIERRES BLANCHES 2024

Im Glas entfaltet dieser grossartige Chardonnay ein betörendes und zutiefst mineralisches Bouquet, das sich mit edlen Noten von Bienenwachs und Quitte öffnet. Der Gaumen beeindruckt durch seine spektakuläre Geradlinigkeit und bietet eine meisterhafte Balance zwischen einer feinen säuerlichen Spannung und einer schmeichelnden Rundheit. Ein Wein von immenser Grösse.

Produktion

1'400 Flaschen

Farbe

Weiss

Land

Frankreich

Region

Burgund

Appellation

Côte de Beaune AOC

Rebsorten

100% Chardonnay

Bodenbeschaffenheit

Weisse kalkhaltige Sandsteine und Knollen mit Barium-Einschlüssen

Anbaumethode

Zertifiziert nach Bio- und biodynamischen Standards (Biodyvin)

Weinbereitung

Die Trauben werden ganz gepresst, anschliessend erfolgt eine kalte Mostklärung über etwa 24 Stunden

Ausbau

15 Monate in mehrjährigen Eichenfässern auf der Hefe

Restzucker

2 g/L (trocken)

Trinkreife

Jetzt bis 2039

Passt zu

Fischterrine – Meeresfrüchte-Frikassee – Époisses-Käse

Servicetemperatur

10°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton à 12 Flaschen

Verschluss

Kork

Alkoholgehalt

13% vol

Emmanuel Giboulot - Burgund

Côtes de Beaune, Rully 1er Cru & Hautes Côtes de Nuits

Von Qaviste

Angebotsdetails



LA PUCELLE 2024

Diese kleine Lage gegenüber dem Château de Rully mit Ausrichtung zur aufgehenden Sonne bringt pro Jahr nur wenige seltene Flaschen hervor. Ein blendender Rully 1er Cru mit einem schönen, äusserst präzisen Bouquet, das eine schöne Rundheit mit zarten Röstnoten verbindet. Der Gaumen ist füllig, strukturiert, getragen von einem mineralischen Gerüst, das schön definiert und durch subtile und elegante Holznoten unterstrichen wird. Ein erhabener Wein voller Harmonie.

Produktion

550 Flaschen

Farbe

Weiss

Land

Frankreich

Region

Burgund

Appellation

Rully 1er Cru AOC

Rebsorten

100% Chardonnay

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig auf kiesgeprägten Böden

Anbaumethode

Zertifiziert nach Bio- und biodynamischen Standards (Biodyvin)

Weinbereitung

Ganze Trauben werden gepresst, anschliessend erfolgt eine Mostklärung über etwa 24 Stunden

Ausbau

18 Monate in mehrjährigen Eichenfässern auf der Hefe

Restzucker

2 g/L (trocken)

Trinkreife

Jetzt bis 2039

Passt zu

Poularde mit Schmelz – Hecht – Wachteln mit Terrine

Servicetemperatur

10 °C, im Glas atmen lassen

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton à 12 Flaschen

Verschluss

Kork

Alkoholgehalt

13% vol

Emmanuel Giboulot - Burgund

Côtes de Beaune, Rully 1er Cru & Hautes Côtes de Nuits

Von Qaviste

Angebotsdetails



SOUS LE MONT 2024

Der Pinot Noir sprüht hier vor Energie! Die Nase, die vor Lebendigkeit und Frische nur so strotzt, verzaubert uns mit ihren spritzigen Eindrücken, die an Veilchenbonbons, Heidelbeeren und sanfte Pfeffernoten erinnern. Der äusserst dezente Ausbau verleiht dem Gesamtbild eine anmutige Nuance. Am Gaumen ist die Textur unwiderstehlich geschmeidig und vollmundig und zieht sich bis in ein Finale hin, das Frische, Struktur und Geschmeidigkeit harmonisch vereint.

Produktion

1'200 Flaschen

Farbe

Rot

Land

Frankreich

Region

Burgund

Appellation

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits AOC

Rebsorten

100% Pinot Noir

Bodenbeschaffenheit

Tonhaltiger Boden auf zerklüftetem Kalkstein

Anbaumethode

Zertifiziert nach Bio- und biodynamischen Standards (Biodyvin)

Weinbereitung

Handlese, sortierte und teilweise abgebeerte Trauben

Natürliche Gärung in offenen Holzgebinden mit traditionellem Stösseln und Umpumpen während 23 Tagen

Ausbau

12 Monate in mehrjährigen Eichenfässern

Trinkreife

Jetzt bis 2032

Passt zu

Fleischwaren – rotem Fleisch – Käse aus dem Burgund

Servicetemperatur

15–16°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton à 12 Flaschen

Verschluss

Kork

Alkoholgehalt

12% vol