Charlopin Tissier

Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" rouge AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950220043

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Feldsalat mit Brie-Ecken und gebratenen Trauben (vegetarisch)

Kabeljau mit Kräuter-Kakao-Kruste

Wildente gebraten mit Sauerkirschen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.08.2025

Info zum Wein:

Der Wein stammt von Rebstöcken im Climat Marchais direkt unterhalb des berühmten Clos Lavaux Saint Jacques.Die bewirtschafteten 0,68 Hektar sind geprägt von Kalk und Ton. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 18 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von 50 bis 75% ausgebaut.

(Christoph Raffelt)

Farbe:

Gedecktes Violettrot mit minimalen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Wow, da möchte man förmlich versinken in diesem Duft nach dunklen; süßen Beeren und schwarzen Kirschen, orientalischen Gewürzen und edler Schokolade. Darüber schwebt die kühle, kalkige Note und verleiht ihm den perfekten aristokratischen Anstrich. Was für ein traumhafter Auftakt.

Gaumen:

Als echter Verführer zeigt sich der 2023er Gevrey Chambertin „Vielles Vignes“von Charlopin Tissier auch auf der Zunge. Die Kombination von süßer Frucht, den Gewürznoten und den Anklängen von Süßholz und Schokolade wirken äußerst charmant und zugleich ist es unverkennbar, dass wir es hier mit einem französischen Burgunder der Extraklasse zu tun haben. Großartige Entdeckung zum bezahlbaren Preis !