

Cuvée Zaccharie

Côte de Brouilly AOC Château Thivin

Region : Beaujolais, Frankreich.

Bezeichnung : Côte de Brouilly AOC.

Domäne : Château Thivin. **Rebsorten :** 100% Gamay

Jahrgang: 2021

Zu probieren bis : 2051

Anblick: Kirschrot.

Geruch: sehr reintönig, elegant und komplex, mit Aromen von schwarzen Kirschen, Heidelbeercoulis mit Vanille, Walderdbeeren und Baccararosen, untermalt von Sandelholz- und Kreidenoten.

Geschmack: sehr geschmeidig und rund, mit streichelnden Tanninen, einer perfekt ausgewogenen Säure und einem langen Finale auf kraftvollen Akzenten von Kirschen.

Schlussbewertung: einer der ganz grossen Gamays der Welt, der schon jetzt unwiderstehlich ist, aber auch ein vielversprechendes Alterungspotential aufweist.

Servieren: bei 14° C. Allein, um ihn in all seinen Facetten zu geniessen, mit einem Poulet vom Bauernhof oder als Begleiter zu Käse wie Comté oder Beaufort.

Dieser Prestigewein ist eine Hommage an Zaccharie Geoffray, der das Château Thivin im Jahr 1877 erwarb. Dieser Wein wird aus Trauben von rund 50-jährigen Reben, die auf den

besten Terroirs gedeihen, auf den «blauen Steinen» vulkanischen Ursprungs, gekeltert.

Alkoholgehalt: 13.5%

Inhalt: 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref.: 91333 75 2021 **Preis für Mitglieder**: 33.70

Katalogpreis: 37.40