DIVO

Weinkultur
seit 1936

Pinot Noir

Vully AOC
Domaine de Chambaz

Region : Freiburg, Schweiz.
Bezeichnung : Vully AOC.
Domäne : Domaine de Chambaz.
Rebsorten : 100% Pinot Noir
Jahrgang : 2022
Zu probieren bis : 2028

Anblick : helles, strahlendes Rubin.

Geruch : Aromen von gezuckerten Erdbeeren, roten Kirschen sowie eine Spur Rauch.

Geschmack : fein, geprägt von kleinen roten Früchten und Humus; feine Tannine und ein delikates Finale auf Noten von zerquetschten Himbeeren.

Schlussbewertung : ein knackiger und saftiger Pinot Noir!

Servieren : bei 14° C. Geschnetzeltes Pouletfleisch mit Gewürzen, Lachs vom Grill, Älplermagronen.

Die Cave de Chambaz, im Jahr 1972 von Gilbert & Francis Chautems unter diesem Namen gegründet, umfasst eine Rebfläche von vier Hektar in Môtier, im Herzen des Freiburger Vully. Die Rebberge profitieren einerseits von einer schönen Exposition und andererseits von milden Temperaturen, die durch den nahen Murtensee ausgeglichen werden. Die Zusammensetzung des Bodens - Sand- und kalkreiche Lehmböden - eignet sich hervorragend für die Kultivierung des Chasselas, behagt aber auch anderen Rebsorten wie Pinot Noir und Traminer (alias Gewürztraminer oder Savagnin Rose Aromatique). Letzterer wird trocken vinifiziert und ist längst zum Aushängeschild der ganzen Region geworden.

Der Betrieb, 2011 in Domaine de Chambaz umbenannt, wird heute von der Familie Simonet bewirtschaftet, in den Rebbergen wie im Keller.
Seit 2016 werden die vier Hektaren der Domäne ausschliesslich biodynamisch kultiviert. Die Reben werden mit natürlichen Mitteln wie Schwefel und Kupfer behandelt, aber auch mit Kräuteraufgüssen (Brennesseln und Weiden) oder Schachtelhalmsud.

Alkoholgehalt : 13%
Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl
Ref. : 93233 75 2022 **Katalogpreis :** 16.00