



Métissage Neuchâtel AOC 2022

Caves de Chambleau

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Neuenburg
Produzent	Caves de Chambleau
Ausschanktemperatur	16-18°C
Traubensorten	Gamaret, Garanoir
Ausbau	12 Monate im Fass
Passt zu	Lamm, Rind, Wild
Grösse	75 cl
Jahrgang	2022
Artikelnummer	95012261

Bemerkungen

Caves de Chambleau ist bis heute in Besitz der Familie Burgat. Henri-Louis pflanzte 1974 mehrheitlich Pinot Noir auf den kalkhaltigen Böden rund um die Kellerei. Ein perfekter Boden für die heikle Sorte. Die tief gelegenen Gletschermoränen mit Kies und einer dicken Kalkschicht obendrauf sorgen für eine gute Drainage. Die Wurzeln der Reben dringen tief in den Boden, die Folge davon ist ein harmonischer Wasserhaushalt für die Pflanze. Auch in trockenen Jahren wie 2018 litten die Reben nicht unter zu wenig Wasser. Louis-Philippe, seit 2001 verantwortlich für den Familienbesitz, steigerte die Qualität der Weine massgebend. Die gekelerten Weine haben Klasse und die verschiedenen Pinot Noirs gehören zur Spitze in der Schweiz. Der Betrieb arbeitet sehr naturnah und ist biologisch zertifiziert. Gekelert werden die Weine (Pinot Noir und Chardonnay) nach burgundischer Art. Der Ausbau der Top-Weine erfolgt in französischen Barriques. Wir freuen uns sehr auf die Gewächse der Familie Burgat, wo die nächste Generation m

Degustationsnotizen

In der Nase betören Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen, unterstützt von einer diskreten Eichenote. Trotz straffer Tannine von grosser Geschmeidigkeit am Gaumen und lange anhaltend.

Passt zu

rotem Fleisch, insbesondere Wild.