



Pinot Noir "Cuvée Charlotte" Neuchâtel AOC bio 2023

Caves de Chambleau

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Neuenburg
Produzent	Caves de Chambleau
Traubensorten	Pinot Noir
Ausbau	12 Monate im Eichenfass
Passt zu	Braten, Geflügel, Lamm, Rind, Schwein
Grösse	75 cl
Jahrgang	2023
Artikelnummer	95012642

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 gekelterten Weine haben Klasse und die verschiedenen Pinot Noirs gehören zur Spitze in der Schweiz. Der Betrieb arbeitet sehr naturnah und ist biologisch zertifiziert. Gekeltert 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

Zarte Vermählung des Dufts roter Früchte mit den feinsten Aromen der Eiche.
Kräftige Tannine und lange anhaltender Pinot-Noir-Schmelz am Gaumen.

Passt zu

Rotem und weissem Fleisch.