



Chambolle-Musigny

Domaine J.-J. Confuron

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Côte de Nuits AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2019

In der Nase begeistern herrliche Aromen, die an rote Beeren und Veilchen erinnern. Am Gaumen zeigt sich eine breite, samtige Textur mit einer frischen, wahrnehmbaren Säure. Dieser edle Wein ist dezent lebendig und leicht salzig ausklingend. Ein toller, samtiger und eleganter Wein!

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein ist der perfekte Begleiter zu einer Entenbrust à l' Orange, zu einem Boeuf Bourguignon und zu feinen Kalbskoteletten. Aber auch zu cremigen Weichkäsesorten ist er ein kulinarischer Genuss.

Burgunderweine mit einem riesigen, aromatischen Reichtum

1988 haben Alain und Sophie (im Bild) Meunier die Domaine Jean-Jacques Confuron von Sophies Vater übernommen und wir haben bereits seit Mitte der 90er Jahre mit den beiden eine schöne Weinpartnerschaft. Die Domaine liegt in Premeaux-Prissey in der Nähe von Nuits-Saint-Georges in der Region Côte de Nuits im Burgund.

Alain und Sophie teilen ihre Liebe zu qualitativ hochstehenden Weinen. Von Anfang an war den beiden klar, die Basis dafür muss im Rebberg gelegt werden und dafür ist ihnen kein Aufwand zu gross. Seit 1990 verwenden sie für die Behandlung der Reben nur mehr natürliche Produkte, um den Charakter jedes einzelnen Terroirs zu respektieren. Bei den Arbeiten im Weinkeller vertrauen sie auf erfahrene, traditionelle Techniken in Verbindung mit modernsten Gerätschaften, um eine möglichst optimale Kontrolle über Gärung und Reifung zu erlangen. Dadurch gelingt es den beiden Jahr für Jahr aufs Neue, wunderbare Burgunderweine mit einem riesigen, aromatischen Reichtum zu vinifizieren.

