

Chambolle-Musigny*

J.-F. Mugnier

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Côte de Nuits AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Speisenempfehlung: Dieser Rotwein schmeckt ausgezeichnet zu schmackhaften Geflügelgerichten mit cremigen Saucen, zu edlen Gerichten vom Kalb und ebenso fabelhaft zu cremigen Weichkäsevariationen.

Das Beste vom Weinberg im Glas

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts umfasste das von Frédéric Mugnier, einem Spirituosenhersteller in Dijon, im Jahr 1863 gegründete Anwesen fast 20 Hektaren der besten Weinberge in Chambolle-Musigny und Nuits-Saint-Georges. Im Jahr 1950, nach der Wirtschaftskrise der 1930er Jahre und dem 2. Weltkrieg, beschloss Jacques-Frédéric Mugnier, der Urenkel des ersten Frédéric, das Spirituosengeschäft zu verkaufen und das Weingut an einen Händler in Nuits-Saint-Georges zu verpachten. Der Vertrag über das Weingut Chambolle endete 1978. Sechs Jahre später übernahm der Sohn von Jacques-Frédéric und heutige Besitzer, Frédéric Mugnier (hier im Bild rechts) die Verantwortung für das traditionelle Familienweingut. Eine Betriebsvergrösserung erfolgte im Jahre 2004 durch die Rückgabe der renommierten Lage Clos de la Maréchale. Im Weinberg wird grosser Wert auf Handarbeit und vorbeugende Schutzmassnahmen gelegt. Dies immer mit dem Ziel, möglichst wenig einzugreifen. Die Rebstöcke werden mit Respekt gehegt und gepflegt. Ziel ist nicht die Ausrottung von Schädlingen und Krankheiten, sondern die Erhaltung bzw. Wiederherstellung eines reichen und aktiven Ökosystems. Diese Philosophie setzt sich bei der Vinifikation im Weinkeller fort. Das eingespielte Team der Domaine geleitet von François (hier im Bild links) achtet auf jedes Detail, um das Beste vom Weinberg in den Keller und später ins Glas zu bringen. Und es gelingt ihnen. Bei Liebhaberinnen und Liebhabern edler Burgunderweine sind die von Jocelyne und Frédéric Mugnier höchst begehrt.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch