Jérôme Galeyrand

Gevrey-Chambertin "En Billard" AOP

, 750 ml

France,

9910248018

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Marokkanische Pflaumentajine mit Harissa und Couscous

(Gemüse & Vegetarisch)

Hasenpfeffer mit Zwiebeln, Speck und Kartoffel-Sellerie-Püree

(Wild)

Spanferkel-Rollbraten mit Fenchel, Safran, Zimt und Koriandersamen

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 12.06.2023

Information zum Wein

Der *Gevrey-Chambertin* stammt aus der Ortslage En Billard in der Nähe des Weingutskellers. Die Reben wurden 1983 gepflanzt. Die Weinbergsarbeit ist biologisch, teils biodynamisch und daher sehr arbeitsintensiv. Der Pinot Noir wurde, zu 70 % entrappt, in Tanks vergoren, der Ausbau fand 24 Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit bis zu 25 % Neuholzanteil statt. Jérôme nutzte ausschließlich einheimische Hefen, es gab keine Schönung, keine Enzyme und nur eine leichte Filtration (sofern nötig) sowie keine Dosen von SO_2 oder wenn, dann nur sehr geringe. Es entstanden etwa 2.100 Flaschen.

Farbe

recht transparentes Karminrot

Nase

Der *Gevrey-Chambertin En Billard* wirkt im Duft präzise, transparent und klar mit Noten von teils säuerlichen Beeren und teils leicht gekochten Beeren sowie einem dezenten Einsatz von bestem Holz.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *Gevrey-Chambertin* noch sehr zurückhaltend. Die Waldbeerfrucht ist nur zu erahnen, das Tannin noch etwas unfertig. Die Säure ist hingegen vor allem im Auftakt präsent, während sie zum Finale hin immer weiter in den Hintergrund tritt. Dafür werden würzige Noten, etwa jene von Süßholz, immer präsenter.