

**BERTHAUT-GERBET**  
**Vosne Romanée AC**  
**Burgund**



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Berthaut-Gerbet</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Burghound 90-92, Antonio Galloni 90-92

Die Trauben stammen aus den Lagen "Aux Réas" und "Au Dessus de la Rivières" richtung Dorfende, welche mit Teils bis zu über 90-jährigen Reben bestockt sind. Ausgebaut wird der Wein in Barriques, wovon etwa 20% neu sind. Wunderbare Nase mit Aromen von schwarzer Kirsche, Waldbeeren und Pflaumenmus, floral-würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Kräutern, Zedernholz, kandierten Veilchen und einem Hauch von Lavendel. Am Gaumen schöne Tiefe anzeigend, mit präserter, aber feiner Tannin Struktur, finessenreicher Frucht und fein-würzigem Finale.

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Begleiter zu verschiedenen Schmorgerichten und Braten aus dem Ofen, etwa Kaninchen Ragout mit Pflaumen oder Kalbshohrücken mit Kräutern und Pilzen, aber auch zu Wild.