

DOMAINE ARLAUD  
Charmes-Chambertin AC  
Burgund



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Arlaud</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 94-96, Parker 92-93, Burghound 90-92

Die Trauben stammen aus einer Parzelle welche im oberen Teil von "Mazoyères" liegt. Nur wenige Tausend Flaschen gibt es nur von dieser gesuchten Rarität. Im einladenden Nasenbild zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgen Kompott und schwarzen Kirschen, würzig umrahmt mit Noten von getrockneten Rosen Blüten, Pfeiffen Tabak und eine Touch von geröstetem Malz. Am Gaumen geschmeidig, mit saftig-fleischiger Frucht, schöner Frische und im langen Finale wiederum diese charmante, fast cremige Würze zeigend.

### **Empfehlung**

---

Eine edle Rarität zu einem edlen Essen, etwa ein im Ofen nieder-gegartes "Côte de Boeuf" mit selbstgemachter Sauce Bernaise, Prinzess Bohnen und "Pommes Anna", zu einem flambierten Kalbsfilet mit Cognac-Rahm Sauce oder zu Hirschrücken mit eingelegten Kirschen und Wacholder Sauce.