

58152

Lichtenberg Burgunder Bourgogne Gamay A.C.

Caves de Bel Air

Kurze Geschmacksbeschreibung

einer der großen Rotweinklassiker aus Frankreich: Fein, leicht, schöne Frucht. Ideal für feine Fleischgerichte. Wurde schon zu Lichtenbergs Zeiten sehr geschätzt

Kategorie	Leichte, fruchtige Rotweine
Rebsorten	Gamay
Trinkempfehlung	leichter Rotwein für gesellige Runden und einfache Speisen

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Vor 225 Jahren gründete Johann Cordt Bremer seine Weinhandlung in Göttingen.

Von Beginn an zählten namenhafte Persönlichkeiten wie etwa der Hofrichter zu Berlepsch, die Grafen Einsiedel und Walmoden, die Familien von Hardenberg, von Olenhusen und von Uslar zu seinen Kunden. Besonders auch der bis heute berühmte Physiker, Schriftsteller und Kritiker, Hofrat Georg Christoph Lichtenberg (1742 - 1799) war bis zu seinem Tode ein treuer Käufer und Genießer Bremerscher Rotweine, die er Monat für Monat in nicht unbeträchtlichem Maße bezog, wie die alten Geschäftsbücher belegen.

Der Lieblingswein Lichtenbergs, so entnimmt man den Aufzeichnungen, war der rote Burgunder, ein Wein, der schon in der damaligen Zeit als besonders wertvoll angesehen wurde. Viel hat sich seit dem in der Welt des Weines getan: Neue Kontinente wurden für den Weinbau entdeckt und die Weinqualität wurde vielerorts enorm gesteigert.

Im Burgund jedoch steht die Tradition im Vordergrund. Der rote Burgunder ist selten ein dunkler, schwerer Wein. Seine Stärke ist vielmehr die Eleganz, Tiefgründigkeit und Finesse. Dabei zeigt er sich als optimaler Essensbegleiter, der die Aromen der Speise niemals überdeckt, sondern sie dienend begleitet und so noch besser zur Geltung bringt.

Unsere Empfehlung, den Bourgogne Gamay von den Caves de Bel Air, haben wir Georg Christoph Lichtenberg gewidmet.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge
0,75 l

Jahrgang
2021

Ursprungsland
Frankreich

Gebiet / Region
Burgund

Weingut / Hersteller
Caves de Bel Air

Kartoninhalt
6er Karton

Allergiehinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13,00%