



LAGE  
Bourgogne

REBSORTE  
Chardonnay

### TERROIR

Böden aus grauem Mergel, kalkhaltigem Mergel oder Ton mit Feuersteinen je nach Hanglage.

### VORSTELLUNG

Dieses Weinbaugebiet im südlichen Burgund, im Mâconnais gelegen, erstreckt sich um Pouilly-Fuissé. Sein südlicher Teil grenzt an das Beaujolais und erstreckt sich am Hang des berühmten Felsens von Solutré.

### WEINHERSTELLUNG/REIFE

Alkoholische Gärung und Feinhefelagerung: 80% in Edelstahltanks und 20% in Eichenfässern für 8 bis 9 Monate.

### VERKOSTUNG

Zartes Bouquet mit Noten von weißen Blüten kombiniert mit Aromen von reifen Früchten (Pfirsich, Birne) und manchmal frischer Mandel. Im Mund zeigt er eine angenehme Fülle, die durch eine schöne Mineralität unterstrichen wird. Gut ausbalanciert, strukturiert und großzügig, hat er ein erfrischendes Finish.

### SERVIEREN

Servieren bei 11 bis 13°C.  
Jung zu genießen auf der Frucht oder 3 bis 5 Jahre zu lagern.

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

Fein zubereitete Fisch- und Meeresfrüchte  
Gegrilltes oder leicht gesaucetes weißes Fleisch und Geflügel

### AUSZEICHNUNGEN

James Suckling: 90/100 (2021)  
Wine Spectator: 88/100 (2020)  
Wine Spectator: 90/100 (2019)

