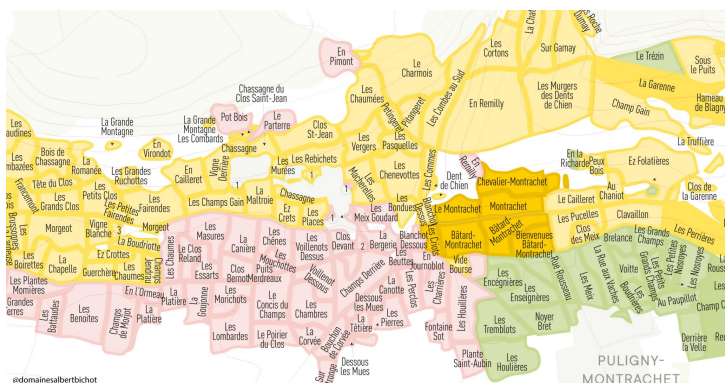




LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR
Ton: Tonig-lehmige Böden auf harten Kalksteinen



VORSTELLUNG

Im Süden der Côte de Beaune gelegen, bildet die Appellation Chassagne-Montrachet zusammen mit Meursault und Puligny-Montrachet die renommierte Côte des Blancs und gehört zu den Juwelen des burgundischen Weinbauerbes. Der Chardonnay ist hier König, aber auch die Präsenz von Pinot Noir ist auf der Gemeinde wichtig, oft in sandigeren als mergeligen Gebieten.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsames Pressen bei mäßigem Druck zur Erhaltung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe in Eichenfässern (20 bis 30% neue Fässer) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG

Komplexer Strauß mit Aromen von Blumen, Brioche und kandierten Zitrusfrüchten, der sich im Laufe der Zeit zu würzigen und gerösteten Haselnussnoten entwickelt. Am Gaumen ist dieser fleischige und gut ausgewogene Wein ehrlich und elegant, mit einem langen, duftenden Finish von blumigen und Lebkuchennoten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Fisch und Meeresfrüchte fein zubereitet
Geflügel und weißes Fleisch gebraten oder in Sauce

AUSZEICHNUNGEN

James Suckling: 91/100 (2019)
Wine Spectator: 90/100 (2019)
Wine Enthusiast: 91/100 (2018)

