



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Kalkbraune tonige Böden mit siliziumhaltigen Sanden.



VORSTELLUNG

Ein Mythos, ein Symbol, ein Element des burgundischen Erbes... Der Montrachet ist auch eine weltweite Referenz unter den größten Chardonnays. Als Juwel des Weinbergs liegt diese Appellation zwischen den Gemeinden Chassagne und Puligny.

Der Name Montrachet leitet sich von "Mont Rachaz" (1252) oder "Mont Chauve" ab, in Bezug auf den steinigen und kahlen Charakter des Hügels (im Altfranzösischen bedeutete "râche" "kahl").

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsames Pressen bei mäßigem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Feinhefelagerung in Eichenfässern (40 bis 50% neue Fässer) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG

Der intensive und komplexe Bouquet verbindet Aromen von weißen Früchten, Trockenfrüchten und Gewürzen mit zarten Toast- und Vanillenoten. Am Gaumen sehr rund und vollmundig, repräsentiert der Montrachet eine harmonische Verbindung von Fülle, Kraft und mineralischer Struktur. Ein sehr feiner, bemerkenswert anhaltender Wein.

SERVIEREN

Servieren bei 12 bis 14°C.

Lagerfähigkeit: 5 bis 10 Jahre und länger.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Edle Fische und fein zubereitete Krustentiere

Gänseleber, Geflügel und weißes Fleisch, gebraten oder in Sahnesauce

Ideales Rezept: Gebratenes Steinbuttfilet mit Safranbutter

