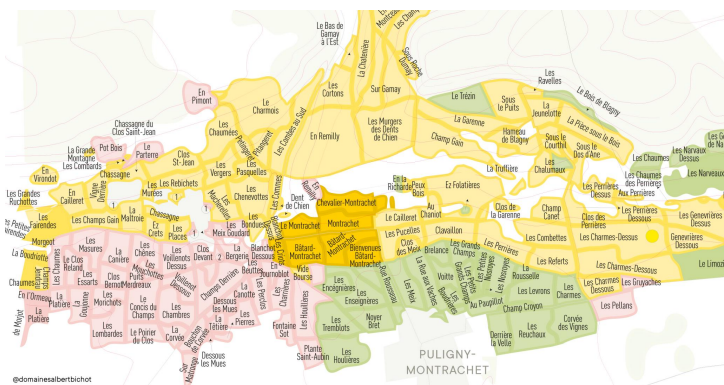




LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Ton texte traduit en Allemand est : Ton text traduit en
Allemand est : Ton texte traduit en Allemand est : Ton texte
traduit en Allemand est : Ton texte traduit en Allemand est :
Ton texte traduit en Allemand est : Ton texte traduit en
Allemand est : Ton texte traduit en Allemand est : Ton texte
traduit en Allemand est : Ton texte traduit en Allemand est :
Ton texte traduit en Allemand est : Ton texte traduit en
Allemand est : Ton texte traduit en Allemand est : Ton texte
traduit en Allemand est : Ton texte traduit en Allemand est :
Ton texte traduit en Allemand est : Ton texte traduit en Alle



VORSTELLUNG

Die Côte de Beaune hat einen zentralen Bereich, der sich hervorragend für die Produktion großer Weißweine eignet, von denen Puligny-Montrachet zweifellos einer der glorreichsten Vertreter ist. Dieses Weinbaugebiet ist weltweit bekannt für seine Weißweine und grenzt im Norden an Meursault und im Süden an Chassagne-Montrachet.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubenselektion, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Feinhefelagerung in Eichenfässern (20 bis 30% neue Fässer) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG

Ein sehr fein nuancierter Strauß mit Noten von Blumen (Weißdorn), Trockenfrüchten (Mandel, Aprikose), der sich zu kandierten Früchten entwickelt. Vollmundig und strukturiert im Mund, ist es ein Wein von großer Harmonie. Sein Abgang hingegen ist lang und erfrischend.

SERVIEREN

Bei 12 bis 14°C servieren. Jung auf der Frucht genießen oder 3 bis 5 Jahre und länger aufbewahren.

AUSZEICHNUNGEN

Wine Spectator: 90/100 (2019)
Wine Enthusiast: 92/100 (2018)
Decanter: 89/100 (2018)

Wine Spectator: 90/100 (2019)
Wine Enthusiast: 92/100 (2018)
Decanter: 89/100 (2018)

