



## St-Aubin AOP Blanc

En Vesveau, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Im Schatten des Montrachet

### Beschreibung:

Die Weine aus Saint-Aubin sind noch immer ein echter Geheimtipp für Burgunderfans. Im Süden der Côte de Beaune, in einem Seitental zwischen Puligny und Chassagne gelegen, befinden sich die Weinberge der Appellation in unmittelbarer Nähe des legendären Montrachet. Der kalkhaltige, weisse Leimboden ist ideal für Chardonnay geeignet, die Hänge sind teilweise steil und mit ihrer Ausrichtung nach Süden und Südosten perfekt in Richtung Sonne exponiert. Die dichte Bepflanzung in den Weinbergen der Domaine du Château Philippe Le Hardy mit 9000 Rebstöcken pro Hektar sorgt für geringe Erträge und eine tolle Dichte in der Aromatik, subtil untermauert vom Ausbau im Eichenfass (nur 15% neue Fässer). Das Resultat ist ein finessenreicher Burgunder mit weisser Frucht, fülligem Schmelz und filigraner Säure.

### Degustationsnotiz:

Tiefes Goldgelb, bereits im Duft ungemein ausdrucksstark, geradezu expressiv, mit satten Fruchtnoten von reifem gelbem Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten, die durch feine Vanille-Nuancen unterstützt werden aus den Eichenholzfässern. Am Gaumen kraftvoll, zugleich auch elegant, mit viel Dichte und Fülle, Röstaromen, und lebendiger, perfekt integrierter Fruchtsäure bis in den komplexen Abgang.

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** Domaine du Château Philippe Le Hardy

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1373623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### St-Aubin AOP Blanc

En Vesveau

Domaine du Château Philippe Le Hardi

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.