



St-Aubin AOP Blanc

En Vesveau, Domaine du Château Philippe Le Hardi

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 Lehm Boden 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 Hardi mit 9000 Rebstocken pro Hektar sorgt für geringe Erträge und eine tolle Dichte in der Aromatik, subtil untermalt vom Ausbau im Eichenfass (nur 15% neue Fässer). Das Resultat ist ein finesse reicher 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 Hardi

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1373623

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St-Aubin AOP Blanc

En Vesveau
Domaine du Château Philippe Le Hardi

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