

St-Aubin

Derrière chez Edouard 1er Cru AOC Blanc, Haute Densité, Domaine Hubert Lamy

Ein Chardonnay mit dem gewissen Extra

Beschreibung:
Hubert Lamy glaubte schon lange an das Potenzial für Spitzenweine aus Saint-Aubin an der Côte de Beaune. Paradiesisch liegt seine Premier-Cru-Parzelle Derrière Chez Edouard ganz oben am Hang auf etwa 400 Meter. Die Chardonnay-Stöcke stehen in Dichtpflanzung, der nahe Wald bringt kühle Brisen. Der Saft gärt und reift in gebrauchten Holzfässern. Was die Lage mitbringt, soll pur in die Flasche, das ist die Philosophie des Hauses Hubert Lamy. Ein Zitrusduft steigt in die Nase, intensive Birne und saftiger Pfirsich kommen dazu, alles rollt wunderbar durch den Mund. Die Säure ist fein, das Ganze ein Muster an Eleganz. Mit salziger Spannung klingt der Abgang lange nach. Der Chardonnay St-Aubin ist ein Wein, der Montrachets das Fürchten lehrt – aber leider auch ein rares Erlebnis.
Aromenprofil:

Passt zu:
Besonders gut harmoniert er mit gebratenen Jakobsmuscheln an Beurre blanc, Steinbutt mit Zitronenbutter oder crèmigem Steinpilzrisotto. Ebenso begleitet er Bresse-Poulet mit Morcheln und Rahmsauce, burgundische Weinbergschnecken mit Kräuterbutter oder Kaninchen an Dijon-Senfsauce.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Haute Densité
Alkoholgehalt:	13.0%
Artikelnummer:	1475018

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St-Aubin

Derrière chez Edouard 1er Cru AOC Blanc
Haute Densité

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch