



Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Kleine Menge, grosser Chardonnay

Beschreibung:

Die Gemeinde Corton-Charlemagne hat nur eine einzige Besonderheit, diese aber sorgt für weltweiten Ruhm. Denn hier wachsen die besten Weissweine der nördlichen «Côte d'Or», weshalb die privilegiertesten Lagen als Grands Crus klassifiziert sind. Im Vergleich zu den Weinen aus Montrachet, die oft ölig und üppiger ausfallen, präsentieren sich typische Cortons meist etwas «strenger», geradliniger und schlanker. Welch ein Glück für die Domaine de la Chapelle, hier zumindest über 0,30 Hektar zu verfügen. Das ergibt im Schnitt zwar nur 600 Flaschen pro Jahrgang – doch so klein die Ernte, so gross ist die Qualität. Bei der Domaine wird biodynamisch gearbeitet, an die Ganztraubenpressung schliesst sich eine lange Standzeit der Maische an, die Vinifikation erfolgt so gut wie ohne mechanische Eingriffe. Zum Abschluss etwas Holz vom Ausbau in typischen Burgunderfässern (maximal zu 30 % neu) und viel Geduld bei der Reifung – denn Qualität braucht Zeit, nicht Technik.

Aromenprofil:

Blasses Zitronengelb und frische Limette. Bereits im Duft und im Glas mit überaus ziselierter und präziser Mineralik, dezenten und feinen Bitternoten, gecrushter Kalkstein und typische Generösität der Lage zugleich. Bis ins lange Finale mit perfekt integriertem Holz, Komplexität, aber auch der notwendigen Frische und Würze, die eine hervorragende Reifung versprechen.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2041

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1003221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft: Frankreich
Ratings: Allen Meadows 93/100, Jasper Morris
92-96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2041
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.