



St-Aubin AOC 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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaine du Château Philippe Le Hardy

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1373622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St-Aubin AOC Blanc

En Vesveau
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren