



2017 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!

Degustationsnotiz:

Blasses Zitronengelb und frische Limette. Bereits im Duft und im Glas mit überaus ziseliert 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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Clos de la Chapelle
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Jasper Morris 94/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1003217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC

Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Jasper Morris 94/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau:	Bio
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren