



2021 Corton

Grand Cru AOC, PVG Pierre Girardin

Der Weinberg des Kaisers

Beschreibung:

Der Montagne de Corton ist ein eindrucksvoller Kalksteinfelsen, der das nördliche Ende der Subregion Côte de Beaune markiert. Während der Gipfel von einem dichten Wald bedeckt ist, der das Klima und den Wasserhaushalt des Weinbergs entscheidend prägt, nehmen unterhalb der Kuppe die Rebstöcke fast den gesamten Umfang des Hügels ein. Der Legende nach soll Kaiser Karl der Große höchstpersönlich die Anpflanzung der ersten weissen Reben auf dem Montagne de Corton angeordnet haben, da die von ihm so geschätzten Rotweine seinen langen weissen Bart stets verfärbten. Unabhängig vom Wahrheitsgehalt dieser Geschichte zählen die Klassiker aus der Appellation Corton-Charlemagne schon seit langer Zeit zu den besten Weissweinen des Burgund und sind berühmt für ihre Kombination aus reicher Frucht und rauchigem Feuerstein-Charakter. Genau mit diesem facettenreichen Spiel von Intensität und Mineralik begeistert auch Pierre Girardins Grand-Cru-Chardonnay – die Trauben für seinen Corton-Charlemagne stammen von zwei Parzellen mit mehr als 60 Jahre alten Rebstöcken. Nach der Ernte von Hand werden die Früchte schonend verarbeitet und mit weinbergseigenen Hefen vergoren, bevor der Wein für ein Jahr in neuen 456-Liter-Fässern reift und ungeschönt und unfiltriert abgefüllt wird.

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:	Pierre Vincent Girardin
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1117321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Corton

Grand Cru AOC
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren