



## 2021 Macôn-Bussières AOC

En Prôle, Louis Dorry

Geheimtipp aus dem südlichen Burgund

### Beschreibung:

Knapp drei Hektar reichen kaum zum Leben, noch nicht mal im Burgund. Und erst recht nicht, wenn der Winzer ein nahezu unbeschriebenes Blatt ist... Erst der Tipp eines etablierten Winzers brachte unseren Frankreich-einkäufer Mario Scheele dazu, sich näher mit Louis Dorry und seinen Weinen zu beschäftigen. Der Vater hat einst das Weingut gegründet, Sohn Louis übernahm 2006. Voller Fleiss und Akribie, kein mechanisches Bearbeiten, alles wird spontanvergoren, alles passiert naturnah – diese Leidenschaft fürs Winzersein ist ebenso wie das spannende Terroir riech- und schmeckbar bei seinem Chardonnay ‚En Prole‘. Fein gewobene Frucht nach Banane und Pfirsich, druckvoll aber nicht breit, im Abgang junger Apfel, gut strukturiert, noch lange nachhallend und mit gutem Reifepotential.

### Degustationsnotiz:

Goldgelb mit Reflexionen, schöner und recht intensiver Duft mit gelben Früchten, gerösteten Mandeln, floralen Noten, frischen Kräutern und Brioche. Am Gaumen zarte Frucht, salzig-jodige Art, liquid stone, Zitronenzesten, Apfel, gebuttertes Brioche und typischem Terroirausdruck aus dem Kalkstein. Kraftvoll, dabei immer auch Finesse und Präzision während. Top Macon mit Reifepotenzial und Tiefe des Geschmacks, hierfür stehen die bis zu 90 Jahre alten Reben.

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Mâconnais
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1174721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Macôn-Bussières AOC

En Prôle  
Louis Dorry

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren