



2023 Chassagne-Montrachet AOC

Grand Vin de Bourgogne, SAS Marc Morey

Grandioser Villagewein

Beschreibung:

Obwohl die Domaine auch einen einfachen Bourgogne Blanc keltert, ist dieser Chardonnay aus der Appellation Chassagne-Montrachet die eigentliche Visitenkarte des Weinguts. Er spiegelt mit einer an nahezu Perfektion grenzenden Weise die typischen Eigenschaften des Terroirs wider und verbirgt opulent-nussige Aromen mit eleganten, feinen Zitrusnoten. Der grösste Teil des Weins kommt nach der Ernte für die Gärung in den Edelstahltank, nur etwa 25 Prozent reifen bis zu 10 Monate im Eichenfass, wodurch die zarte, rauchige Würze des Holzes perfekt integriert ist. Das Ergebnis ist ein Wein von faszinierender aromatischer Klarheit und grosser mineralischer Finesse. Ein grandioser Village-Chassagne von einer der Top-Adressen im Burgund.

Degustationsnotiz:

Zartes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft mit Aromen von weissem Pfirsich, frisch geschnittenen Zitrusfrüchten und einem Hauch von Ani. Im Glas dann mit präziser, vom Terroir geprägten Aromatik, zugleich recht intensiv und präzise, mittelkräftiger Körper mit schöner Intensität der Frucht und Frische bis in den Abgang. Ein feiner Vertreter, der in der Regel immer jung bereits viel Trinkfreude bereitet.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine Marc Morey
Bewertung(en):	
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1464623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Grand Vin de Bourgogne
SAS Marc Morey

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren