



Corton Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Berthelemot (Bio)

Ein Erbe Karls des Großen

Beschreibung:

Die Geschichte dieses großen Weins reicht bis ins Jahr 775 zurück, als Karl der Große selbst einen Teil der Weinberge am Corton-Hügel den Kanonikern von Saulieu schenkte. Bis heute gilt Corton-Charlemagne als einer der erhabensten Weißweine des Burgunds. Die Parzellen von Berthelemot liegen im Lieu-dit En Charlemagne in der Gemeinde Pernand-Vergelesses, auf 280 bis 330 Metern Höhe. Die steilen, nach Südwesten ausgerichteten Hänge sind geprägt von kargen, lehmig-kalkigen Böden, deren Kalksteinbänke an manchen Stellen bis an die Oberfläche treten. Hier vereinen sich alte Reben – teilweise 80 Jahre und älter – mit jüngeren Pflanzungen, die Frische und Vitalität schenken.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaine Berthelemot (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1395122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Corton Charlemagne

Grand Cru AOC
Domaine Berthelemot (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 97/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.