



Macôn-Bussières AOC

En Prôle, Louis Dorry

Welch schöne Entdeckung!

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 Prôle. 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:

(st) 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:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Mâconnais

Produzent: Louis Dorry

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1174723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macôn-Bussières AOC

En Prôle
Louis Dorry

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.