



Chassagne-Montrachet

Abbaye de Morgeot, 1er Cru AOC Blanc, Domaine Berthelemot (Bio)

Wo Geschichte auf Genuss trifft – die Abtei von Morgeot

Beschreibung:

Die Geschichte dieses Rebbergs reicht zurück ins 12. Jahrhundert, als die Zisterziensermönche der Abtei von Maizières ihre Dependance in Morgeot gründeten. Heute erinnern nur noch die Ruinen der Kapelle an jene bewegte Vergangenheit – sie liegen am Fuße des gleichnamigen Climats, das diesem Premier Cru seinen vorzüglichen Charakter verleiht. Die Reben wurzeln in rötlich gefärbten Tonböden, durchzogen von Eisenoxiden und unterlegt mit Kalkstein. Diese Kombination schenkt dem Wein seine unverwechselbare Spannung zwischen Kraft und Eleganz. Das Resultat ist ein Chassagne-Montrachet von großer Ausdruckskraft, mit komplexer Aromatik, Fülle und Präzision am Gaumen sowie einer feinen Mineralität, die den langen Abgang prägt.

Aromenprofil:

Reichhaltiger, würzig-kraftvoller Wein mit herrlichem Duft und Geschmack nach Mandeln, vielfältigen Obstaromen, weissen Blüten und Honig. Neben seiner Mundfülle zeigt er auch einen mineralischen Kern, was ebenfalls typisch für dieses Terroir ist. Langes, anhaltendes Finale. Wie alle Weine dieser Domaine BIO zertifiziert.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	1er Cru AOC Blanc
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1394824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

Abbaye de Morgeot
1er Cru AOC Blanc

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.