Chassagne-Montrachet

En Virondot 1er Cru AOC Blanc, Domaine Marc Morey & Fils, Domaine Marc Morey &

Der «Galet» von Chassagne-Montrtachet

Beschreibung:
'Virondot' ist die höchstgelegene 1er-Cru-Lage in der Appellation Chassagne-Montrachet. Sie liegt am Bruch zu Santenay ganz oben am Hang und besteht fast nur aus purem Kalkstein. Von weitem sieht die Lage aus wie ein Kieselstein (frz. Galet), der sich am Hang eingenistet hat. Fast die gesamten 2,02 ha sind im Alleinbesitz der Domaine Morey. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks spontan mit natürlichen Hefen. Anschließend kommt der Wein zur Reifung maximal 12 Monate mit der Feinhefe ins Holzfass (circa 30% neues Holz), damit die Frische der kühlen Lage und die Mineralik des Terroirs erhalten bleibt. Das Resultat ist ein komplexer Wein voller Klarheit und Tiefe mit einem sehr langanhaltenden salzigen Abgang. Ein wahrhaft großer, weißer Bourgogne!
Aromenprofil:
Blaße Zitronen- und Limettenfarbe, mineralische und würzige Nase, Muskatnoten. Am Gaumen mit gewaltigem Druck, Länge und steinig-mineralischem Charakter dieser kargen Lage, die fast zu 100% im Besitz der Familie ist. Im Abgang mit beeindruckende Geschmackstiefe und echter Länge. Immer ein sicherer Wert.
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:	Domaine Marc Morey & Fils
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1092823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

En Virondot 1er Cru AOC Blanc
Domaine Marc Morey & Fils

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch