



Macôn-Milly-Lamartine AOC

Les Collonges, Louis Dorry

Geheimtipp aus dem südlichen Burgund

Beschreibung:

Die Weine von Louis Dorry verbinden Saftigkeit, Kraft und Frische auf beeindruckende Weise und eignen sich deshalb hervorragend als Speisenbegleiter. Der junge Winzer bewirtschaftet lediglich rund drei Hektar im Mâconnais und erzeugt daraus charakterstarke Qualitäten, die alles haben, was ein guter Burgunder braucht. Alle Weine werden spontan vergoren und durchlaufen eine lange, behutsame Fermentation, was ihnen zusätzliche Tiefe und Ausdruckskraft verleiht.

Degustationsnotiz:

Leuchtend-funkelndes Gelb, sein Bouquet mit subtiler Fruchtwürze, floralen Noten und feinen Röstaromen. Im Mund ein faszinierender Wein mit viel cremiger Saftigkeit, Fülle, Eleganz und perfekter Harmonie zwischen reifer Frucht von Zitrusfrucht, gelben Früchten, saliner Mineralik und eingebundener Fruchtsäure. Zugleich beeindruckend als auch animierend-frisch, zeigt große Klasse und erstklassige Herkunft. Langes, reichhaltiges, intensives Finale.

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%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1174621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macôn-Milly-Lamartine AOC

Les Collonges
Louis Dorry

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.