



Macôn-Bussières AOC

En Prôle, Louis Dorry

Neuentdeckung aus dem südlichen Burgund

Beschreibung:

Top Macon mit gewaltigem Reifepotenzial und Tiefe des Geschmacks, hierfür stehen die bis zu 90 Jahre alten Reben.

Degustationsnotiz:

Funkelndes, intensives Gelb, attraktives Bouquet mit einem Korb gelber Früchte, Blütenaromen, Kräutern und frisch gerösteten Mandeln und Brioche. Am Gaumen intensiv, vollmundig-saftig und mit intensiver, salzig-würzig untermalter Frucht, Zitronenabrieb, Ananas, Apfel und gebuttertem Brioche. Ungemein kraftvoll, dabei ultrafein und mit präziser Mineralik.

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1174720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macôn-Bussières AOC

En Prôle
Louis Dorry

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.