



2019 Macôn-Bussières AOC

En Prôle, Louis Dorry

Nur gut 1.400 Flaschen wurden erzeugt von diesem Elixier

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 Prole‘. 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:

Strahlendes Goldgelb, intensiver Duft mit gelben Früchten, gerösteten Mandeln, floralen Noten, frischen Kräutern und Brioche. Im Glas mit intensiver, salzig untermalter Frucht, Zitronenzesten, Apfel, gebuttertes Brioche und gemahlenem Stein. Extrem kraftvoll, dabei ultrafein und präzise. Ein Top Macon mit gewaltigem 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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Mâconnais
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1174719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macôn-Bussières AOC

En Prôle
Louis Dorry

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren