

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU AOC

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	BURGUND
PRODUZENT;	BOISSET HTTPS://WWW.BOISSET.FR/
TRAUBENSORTE;	CHARDONNAY
ALKOHOL;	13% VOL.
VINIFIKATION;	SORGFÄLTIGE HANDLESE, GÄRUNG BEI TIEFEN TEMPERATUREN IM BARRIQUE, BATTONAGE WÄHREND 6 MONATE NACH DER GÄRUNG
WEINTYP;	MITTLERES GOLDGELB, INTENSIVE, VIELSCHICHTIGE NASE MIT AROMEN VON GELBEN FRÜCHTEN, BLÜTEN UND GUT EINGEBUNDENEM HOLZ, IM GAUMEN SEHR GUT STRUKTURIERT, CREMIGE TEXTUR, VIEL FRUCHT UND GUT STÜTZENDE SÄURE, DER HOLZEINSATZ IST GUT AKZENTUIERT, DER ABGANG GESTALTET SICH LANG UND AUSGEWOGEN, GUTES LAGERPOTENZIAL
PASST ZU;	APÉRO, ANTIPASTI, GEBRATENES GEMÜSE, AUSTERN, ROHE FISCHGERICHTE (SUSHI, TARTAR) SPARGELN, GEGRILLTER FISCH, GEGRILLTES GEFÜGEL, LEICHTE PASTAGERICHTE

