



Bourgogne AOC

Auxey Duresses La Macabrée 2021

Olivier Leflaive

CHF 58.00

 75cl
 13.5%
 Burgund, Côte d'Or
 Chardonnay
AN 14277521

Vinifikation

Fassreifung

Degustationsnotiz Nase

Elegant in der Nase mit Aromen von grünem Apfel, schwarzer Johannisbeere und Limette

Degustationsnotiz Gaumen

Gute Dichte mit leicht salziger Note.

Passt zu

Terrinen, Schalentiere, Fisch, weißes Fleisch, Geflügel

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Produzent

Olivier Leflaive stammt aus der berühmten Burgunder Winzerfamilie Leflaive, zu deren Familie die renommierte Domaine Leflaive gehört. 1985 entschloss er sich, sein eigenes Weingut, die Domaine Olivier Leflaive, zu gründen und seine Philosophie und Qualitätsvorstellungen kompromisslos zu verfolgen. Mit Franck Crux fand er einen kongenialen Kellermeister, mit dem er charaktervolle, mineralische Terroirweine vinifizierte. Seit 2010 führt Jean, sein ehemaliger Schwiegersohn, das Weingut im ursprünglichen Sinne weiter und hat den Stil der Domaine über die Jahre perfektioniert.

Nebst der Domaine Olivier Leflaive in Pully-Montrachet gehört das formidable Restaurant Table d'Olivier und das Hotel Olivier Leflaive sowie das feine Champagnerhaus Valentin Leflaive zur Familie.



Auxey Duresses La Macabrée 2021 Olivier

Leflaive

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen Wein produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbauggebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen. Die Weine aus der Region Côte d'Or zählen zu den gesuchtesten Trouvaillen des Burgundes. Die Region reicht von Satenay im Süden bis fast Dijon im Norden. Die Reben wachsen auf ausgeprägt kalkhaltigen Böden und ergeben filigrane und elegante Weine. Die wichtigsten Rebsorten sind Pinot Noir und Chardonnay.

Subregion

Die Rebberge der Côte de Nuits erstrecken sich über rund 20 Kilometer von Nuits Saint-Georges nach Dijon. Die Côte de Nuits zählt zum nördlichen Teil der Côte d'Or. Auf rund 1500 Hektaren werden gesuchte Weine besonderer Klasse, fast ausschliesslich aus Pinot Noir gekeltet, mit hohem Fruchtgehalt und samtener Textur.