



Bourgogne Blanc AC

Bourgogne Blanc 2023 Domaine Faiveley

CHF 27.00

 75cl

 13%

 Burgund, Côte d'Or

 Chardonnay

AN 32837523

Vinifikation

Die Vergärung und der Ausbau erfolgte in gebrauchten Holzfässern.

Degustationsnotiz Nase

zart duftender Wein mit feinen Blumen- und Kräuteraromen. Der Ausbau im Holzfass macht sich durch eine feine Röst- und Vanillearomatik erkennbar.

Degustationsnotiz Gaumen

frischer, saftiger Auftakt, animierend und lebendig, toller Trinkfluss, zeigt einen aromatischen Abgang.

Passt zu

Fischgerichten, Geflügel, weissem Fleisch und Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

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 Anbaugebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplitt. 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.



Bourgogne Blanc 2023 Domaine Faiveley

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 gekeltert, mit hohem Fruchtgehalt und samtener Textur.