

Grand Cru AOC

Corton Charlemagne 2023 Vignoble des Cabottes

CHF 252.00

 75cl

 13%

 Burgund, Côte d'Or

 Chardonnay

AN 31697523

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand in kleinen Kisten gelesen und sorgfältig sortiert. Danach werden sie als ganze Trauben langsam und schonend gepresst, um die besten Saftpartien auszuwählen. Der Wein reift 22 Monate im Eichenfass; der Anteil neuer Fässer beträgt 35 %. Die konstanten Bedingungen in den Kellern des ehemaligen Château de Beaune begleiten seine weitere Reife.

Degustationsnotiz Nase

Intensiver Duft nach Früchten, feinen Röstnoten und mineralischen Anklängen.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen kraftvoll und gehaltvoll, mit salzigen Nuancen und einer frischen, langen Struktur. In seiner Jugend profitiert der Wein vom Dekantieren.

Passt zu

Hummer, gebratenem Steinbutt oder Kalb mit Morcheln.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Spezielles

Die hoch gelegene, ostwärts ausgerichtete Lage profitiert am Abend vom Schatten des angrenzenden Waldes. Das unterstützt die natürliche Frische der Trauben.

Corton Charlemagne 2023 Vignoble des

Cabottes

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 Côte de Beaune umfasst den südlichen Teil der Côte d'Or und erstreckt sich südlich von Beaune bis an die Grenze zur Côte Chalonnaise. Die Reben unterliegen Einflüssen eines semikontinentalen Klimas und die Durchschnittstemperaturen in der Côte de Beaune sind leicht höher als in der Côte de Nuits. Es werden Pinot Noir und Chardonnay angebaut. Corton-Charlemagne, Montrachet, Bâtard, Bienvenues-Bâtard, Criots-Bâtard und Chevalier-Montrachet sind die weltbekannten Weisswein-Grand-Crus der Côte de Beaune und Chassagne sowie Puligny-Montrachet die beiden Gemeinden, in denen der Montrachet-Hügel beheimatet ist.