

Art.-Nr.: 15603

SEGUIN-MANUEL CHASSAGNE MONTRACHET "VIEILLES VIGNES"



REBSORTEN	Chardonnay
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Burgund
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Chassagne Montrachet
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,1 g/l
SÄUREGEHALT	4,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
AUSBAU	100% Chardonnay

BODEN

In der Mitte von Chassagne gelegen, am Fuße eines einzigartigen Grundstücks namens "Les Gougeonnes"

BESCHREIBUNG

Die handgelesenen Trauben wurden direkt gepresst. Die Gärung und anschließende Lagerung der Moste fand über 15 Monate in französischen Barriques statt (20% neues Holz). Blass-gelbe Farbe. Der Wein zeigt intensiven Duft nach weißfleischigen Früchten, mineralische Noten und Röstaromen. Sehr geradlinig und ausgewogen im Geschmack. Die natürliche Konzentration des Weines verbessert die Reinheit der Aromatik. Der Abgang ist lang und von großer Finesse. Passt zu Garnelen und anderen Meeresfrüchten oder zu Foie Gras. Am besten nach 3-5 Jahren zu trinken und 7-10 Jahren in guten Jahrgängen. 2016er: 86 Punkte The Wine Advocate, Robert Parker 2015er: 88 Punkte The Wine Advocate, Robert Parker 2014er: 89 Punkte The Wine Advocate, Robert Parker