

Bourgogne Hautes*Pierre André, Côte de Nuits, Frankreich*

| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | fruchtig, frisch |
| Alkohol: | 12 vol. % |
| Serviertemperatur: | 10-12 °C |
| Servierempfehlung: | ideal zu Schnecken, Fisch, Geflügel, Krustentieren oder unterschiedlichsten Käsesorten |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 22 75 |

Charakteristik

Eine glänzende gelbe Farbe, mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigen sich expressive, zitronige und mineralische Noten, kombiniert mit Trockenfrüchten. Am Gaumen ist er frisch und direkt, mit einem angenehmen aromatischen Nachhall von weißen Blüten und einem leicht gerösteten Abgang.

Klima/Terroir

Die Hautes-Côtes de Nuits im Burgund erhebt sich westlich der Côte de Nuits, oberhalb des Waldes von Corton und über Gevrey-Chambertin. Die Weinberge dieser Region liegen in Höhenlagen zwischen 300 und 400 Metern über dem Meeresspiegel, was ihnen ein besonderes Mikroklima verleiht. Der Boden, der aus Kalkstein mit einem Anteil an Mergel und Ton besteht, bietet optimale Bedingungen für den Weinbau. Diese geologischen Bedingungen tragen zur charakteristischen Mineralität und Komplexität der Weine bei. Die Herkunft dieser prestigeträchtigen Weinregion ist Frankreich.

Ausbau

Die traditionelle Weinbereitung erfolgt in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks über etwa 3 Wochen. Zunächst findet eine Kaltmazeration bei 8 °C statt. Während der Gärung, die maximal bei 30 °C erfolgt, wird die Maische untergestoßen und überschwallt, um Farbe und Struktur zu extrahieren. Nach der Gärung erfolgt eine Mazeration bei 25 °C. Der Wein reift 8 bis 12 Monate, einschließlich einer malolaktischen Gärung, wobei 20% des Weins in neuen Eichenfässern gelagert werden.

**Das Weingut**

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandelsgesellschaft in Paris gründete. 1927 verliebte er sich in das schöne Château d'Aloxe-Corton mit seinen bunten Dachziegeln und kaufte es. Damit zog er in die Welt der Burgunderweine ein. Pierre André war ein talentierter und couragierter Visionär, der sich zum Ziel gesetzt hatte, die Gastronomiemärkte zu erobern. Somit erwarb er 1938 ein Restaurant in Paris, um dort seine Weine vorzustellen und seine Liebe zum Burgund mit den Gästen zu teilen. Seitdem ist das Haus den Werten seines Gründers treu geblieben und hat unablässig innoviert, um die Liebhaber großer Burgunderweine stets immer weiter zufriedenzustellen.

