

## Chassagne-Montrachet

*Pierre André, Côte de Beaune, Frankreich*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, elegante Holzaromen
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	12-14 °C
Servierempfehlung:	Kalb oder Huhn in weißer Soße
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 76

### Charakteristik

Der Wein zeigt eine zartgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein intensives Aroma von gelben Früchten und Akazienblüten. Am Gaumen ist er ausdrucksstark, rund und üppig, mit dezenten Zitrusnoten. Der Abgang ist komplex, von schöner Länge und eleganten Holzaromen geprägt.

### Klima/Terroir

Das kontinentale Klima der Côte de Beaune bietet ideale Bedingungen für den Weinbau mit warmen Sommern und trockenen Herbstern, die die Traubenreife und die Anreicherung von Zucker und Farbstoffen fördern. Auf 250 Hektar in fünf Anbaugebieten des Burgunds werden sowohl regionale Tafelweine als auch renommierte Crus der Côte d'Or produziert, die von ausgezeichneten Kalk- und Steinböden profitieren.

### Ausbau

Die traditionelle Weinbereitung umfasst das direkte pneumatische Pressen der Trauben, gefolgt von Vorklären und einer 48-stündigen Kaltlagerung. Der Wein reift 18 Monate in Eichenfässern, wobei regelmäßig gerührt wird, um Tiefe und Komplexität zu entwickeln. Dabei werden 20 bis 30 % neue Fässer verwendet.

### 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.

