

PIERRE Macon-Villages-Chardonnay

Pierre André, Burgund, Frankreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	Geflügel, Risotto, Fisch, Schnecken oder Ziegenkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 80

Charakteristik

Strahlend-gelbe Farbe. In der Nase lebhafte Aromen von Zitronen, Grapefruit und Mandarine, begleitet von mineralischen Noten. Am Gaumen frisch, mineralisch und komplex. Röstaromen und Frische im Abgang.

Klima/Terroir

Der Pierre André Mâcon-Villages stammt aus dem malerischen Mâconnais, einer Region im südlichen Burgund, die für ihre erstklassigen Chardonnay-Weine bekannt ist. Diese Region zeichnet sich durch ihre einzigartigen Ton- und Kalkstein-Böden aus, die in Kombination mit einer südwestlichen Exposition optimale Bedingungen für den Anbau von Chardonnay bieten. Hier, wo die sanften Hügel und das milde Klima harmonisch zusammenkommen, entwickeln die Trauben ihre charakteristische Frische und Mineralität.

Ausbau

Die Ernte erfolgt mechanisch. Der Most wird 24 Stunden abgesetzt und dann in temperaturgeregelten Edelstahltanks gegärt. Die traditionelle Weinbereitung erfolgt bis 20° in Eichenfässern.

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.

