



Meursault 2024

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Ein intensiver charakterstarker Chardonnay. Der ton- und kalkhaltige Boden verleiht dem Wein jene Eleganz und Rundheit, die für die Appellation Meursault typisch sind. Das Holz ist fein und gut eingebunden. Am Gaumen zeigen sich Aromen von weissem Pfirsich sowie Noten von gerösteten Haselnüssen.

Produzent	Domaine Prunier-Damy
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AOP
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	11° - 13°
Lagerfähigkeit	bis 2034
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323796
Passt zu	würzigem Käse, Krustentieren, Rahmsauce, Fisch, Geflügel

Vinifikation

Die Vinifikation findet bis zur Hälfte der Gärung inahltanks statt und wird dann in Barriques beendet, um aromatische Finesse zu erzielen. Danach folgt der Ausbau während 9 Monaten in zu 30% neuen Barriques, um dem Wein Tiefe und Eleganz zu verleihen.

Terroir

Heute umfasst das Weingut 16 Hektar, bestehend aus PRUNIER-Parzellen von Philippes Seite und DAMY-GAGNARD-Parzellen von Annies Seite. Auxey-Duresses liegt am Rand eines Tals, das sich von der Côte de Beaune tief in die Hautes-Côtes hineinzieht, auf dem Weg nach La Rochepot und Autun. Die Meursault-Reben, gepflanzt im Jahr 1978, befinden sich etwa hundert Meter oberhalb der Premier Crus. Geringe Erträge aus hochwertigen Trauben. Die Böden sind von Ton und Kalkstein geprägt, der die Reben tief wurzeln lässt.

Geschichte





Die Domaine Prunier-Damy in Auxey-Duresses befindet sich seit mehreren Jahrhunderten in Familienbesitz. Justine, die Tochter hat die Leitung übernommen, nachdem Philippe und Annie das Gut 40 Jahre lang geführt haben.

