



Chassagne Montrachet 1er Cru, Morgeot 2024

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Wunderschönes intensives Goldgelb mit grünen Reflexen im Glas. Die Nase zeigt sich ausgeprägt mineralisch (Feuerstein) mit Noten von weissen Blüten, frischer Butter und Haselnuss, gefolgt von feiner Röstaromatik durch den Fassausbau. Am Gaumen vollmundig und lang anhaltend, zugleich lebhaft und konzentriert, dynamisch und geschmeidig. Insgesamt sehr gut balanciert mit fantastischem Reifepotenzial.

Produzent	Domaine Capuano Ferreri
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2034
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323955
Passt zu	gereiftem Käse, Ziegenkäse, Rahmsauce, Geflügel, Jakobsmuscheln

Vinifikation

Der Ausbau findet während 8-10 Monaten in zu 30% neuen Eichenfässern statt. Danach ruht der Wein noch weitere 4-6 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

Terroir

Die Böden sind von Ton und Kalk geprägt.

Geschichte





Die Domaine Capuano-Ferreri hat sich im Laufe der Jahre weiterentwickelt und erstreckt sich heute auf über 8 Hektar Rebfläche in der Côte de Beaune und in der Côte Chalonnaise. Das Ziel ist es, das Terroir durch die Weine zum Ausdruck zu bringen. Die sehr gute Lage der Weinberge, eine sorgfältige Arbeit sowie die Handlese und die Selektion der Trauben, ermöglichen es, Weine von hoher Qualität zu erzeugen. In den Kellern des Weinguts erfolgt die Vinifikation auf traditionelle, natürliche Weise. Alle Weine werden in Eichenholzfässern französischer Herkunft ausgebaut. Wenn ihre Reifung den Höhepunkt erreicht hat, erfolgt die Abfüllung mit Sorgfalt und Feingefühl - für Weine, die ihrer Appellation würdig sind.

