



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Chassagne-Montrachet – 1er Cru Morgeots Blanc Pierre Bourée Fils

Artikelnummer:	264933
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Chassagne-Montrachet / Chassagne Montrachet 1er Cru „Morgeot“
Alkohol:	13 % Vol.
Restzucker:	1,5 g/L
Säure:	3,94 g/L
Ausbau:	Eichenholzfass
Trinktemperatur:	16 - 18 Grad
Speisenempfehlung:	Fisch in Beurre-Blanc, Pilzgerichte
Expertise:	

Strohgelb. In der Nase komplexe Fruchtaromen. Der kalkreiche Boden bietet dem Wein ein Fundament für reichlich Mineralität, die mit leichten Salz- und Zitrusnoten auf der Zunge spielt.

Geschichte:

Die elegantesten Weißweine des Burgunds findet man sicherlich in Chassagne und Morgeot ist dazu ohne Zweifel die renommierteste 1er Cru Lage des Dorfes.

Grau- und beigefarbener Kalkstein mit weißem Mergel und Ton definieren das Terroir von diesem Chassagne – Montrachet 1er Cru.

Ein Chardonnay der Spitzenklasse, der im naturnahen Weinbau per Hand gelesen und im Weingut erneut manuell selektiert wird.

Nach schonender Pressung gärt der Wein 12 Monate im Holzfass auf der Hefe. Erst nach 17 Monaten Lagerzeit in gebrauchten und 20% neuen Fässern ist der Wein reif für die Abfüllung.

