



Chassagne-Montrachet «Vieilles Vignes»

Produzent	David Moret
Land/Gebiet	Frankreich/Burgund
Appellation	Chassagne-Montrachet AOC
Jahrgang	2022
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Ausbau	12 Monate in Holzfässern aus dem Burgund ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.8 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2035
Inhalt	75 cl
Preis CHF	86.00

Der These, dass die weissen Premiers und Grand Crus aus dem Burgund das Beste sind, was es auf der Welt gibt, kann ich (fast) vorbehaltlos zustimmen. Beim Chassagne-Montrachet von David Moret gilt dies jedenfalls ganz sicher. Die Trauben stammen von einer über 50-jährigen Parzelle in der exklusiven Appellation Chassagne-Montrachet. Im Keller arbeitet David Moret mit einem Minimum an Aufwand (keine Filterung und keine Schönung). Das Resultat: ein Weisswein mit Finesse und Esprit. Die Nase ist komplex und vielschichtig und changiert zwischen zarten Toastnoten (vom natürlich noch präsenten Holz) hin zu Noten von Mandarine und zarter Mineralik. Die Struktur am Gaumen ist enorm dicht und gleichzeitig von seidiger Eleganz und perfekter Balance. Die harmonische Säure und ein langer komplexer Abgang vervollständigen das Gesamtkunstwerk.