



Sommeliers Montrachet

| | |
|-------------|---------------------|
| Produzent | Riedel |
| Land/Gebiet | Österreich/Kufstein |
| Produkt | Sommeliers |
| Inhalt | 1 Stk. |

Höhe: 200 mm | Breitester Ø: 102 mm | Kapazität: 520 ccm |
Design: 1973 | Riedel Nr. 4400/07 | Bitte beachten Sie, dass
dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Montrachet ist das Anbaugebiet der Burgund, aus dem die feinsten und teuersten trockensten Weissweine der Welt stammen. Mikroklima, Bodenbeschaffenheit und die Lage dieses Rebberges haben in Verbindung mit der Rebsorte Chardonnay und ihrer klassischen Ausbaumethode seit Jahrhunderten den Ruhm dieser grossen Weine begründet. Es sind dies monumentale, komplexe, dichte Weine, gepaart mit hohem Alkoholgehalt und moderaten Säurewerten. Die grosse runde bauchige Glasform mit ihrer weiten Öffnung steuert das Getränk vornehmlich auf den sauer schmeckenden Zungenrand, betont dadurch die Säure des Weines, welcher an Rasse und Ausdruck gewinnt. Die üppige Frucht der spät gelesenen Weine, die süssen Rostaromen aus dem Holz, in dem der Wein ausgebaut wird, verschmelzen zu einer Harmonie. Das grosse Volumen dieses Glases gibt dem vollen Bouquet den Raum, um seine Vielfalt zu zeigen und dadurch zwar dicht, aber nicht überkonzentriert und eindimensional zu wirken. Empfohlen für: Burgundy (white), Chardonnay (oaked), Corton-Charlemagne, Meursault, Montrachet, Morillon (oaked), Pouilly-Fuissé, Riesling (spätlese/late harvest dry), Riesling Smaragd, St. Aubin