



## Auxey-Duresses 2022

Produzent	David Moret
Land/Gebiet	Frankreich/Burgund
Appellation	Auxey-Duresses AOC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in 228-Liter-Pièces ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2034
Inhalt/Gebinde	75 cl / 12er Kt
Preis CHF	44.00

Auxey-Duresses liegt nicht einmal zwölf Kilometer nördlich von Chassagne-Montrachet an der Côte de Beaune, die ja bekanntlich das Herzstück für weisse Burgunder ist. Auf der kleinen Parzelle, von der David Moret die Trauben bekommt, stehen Reben, die 1965 gepflanzt wurden. Der Boden ist lehmig-kalkig und die Pflanzdichte ist mit 8000 Reben pro Hektar sehr hoch. Abgesehen vom Qualitätsanspruch David Morets sind alleine diese Komponenten schon ein Garant für niedrige Erträge. Der Wein wird weder geschönt noch gefiltert, was aber nur mit einwandfreiem, gesundem Ausgangsmaterial möglich ist. Die Nase ist komplex und vielschichtig und changiert zwischen zarten Röst- und Toastnoten (vom natürlich noch präsenten Holz) hin zu Noten von exotischen Früchten. Die Struktur im Gaumen ist enorm dicht und gleichzeitig von seidiger Eleganz und perfekter Balance. Die gute Säure und ein langer Abgang vervollständigen den grossartigen Eindruck.