

Art.-Nr.: 15600

## SEGUIN-MANUEL BOURGOGNE CHARDONNAY



<b>REBSORTEN</b>	Chardonnay
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Burgund
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Bourgogne
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,0 % Vol.
<b>RETSÜBE</b>	0,1 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	4,2 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10-12
<b>AUSBAU</b>	100% Chardonnay

### BODEN

Ton und Kalkstein Böden. Hauptsächlich aus der Meursault Appellation.

### BESCHREIBUNG

Der Wein wurde nach sorgfältiger Handlese zum Teil in Eichenholzfässern vergoren und lagerte danach für zehn Monate darin. Der Chardonnay erstrahlt in blass goldener Farbe im Glas. In der Nase zeigt er konzentrierte Aromen von Sommerfrüchten, die von feinen floralen Nuancen begleitet werden. Ein sehr ausgewogener Wein mit guter Konzentration an Frucht und Mineralität. Der frische Charakter wird mit einer subtilen Honignote im Abgang abgerundet. Der Chardonnay eignet sich gut als Aperitif oder als Speisebegleitung zu Moussaka, Sushi und weißem Fleisch. Am schönsten trinkt er sich mit einer Reife von 2-3 Jahren. 2014er: 16/20 Punkte Jancis Robinson 2013er: 86 Punkte Wine Spectator