



Domaine Chandon de Briailles, Corton Blanc, Grand Cru, 2015, Bourgogne blanc BIO

Frankreich - Bourgogne blanc

Jahrgang 2015 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 225,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 169,00

Artikel: 2015 Corton Blanc Grand Cru Domaine Chandon de Briailles

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Burgund

Kategorie: Weißwein

Klassifizierung: Grand Cru

Erzeuger: Domaine Chandon de Briailles

Rebsorte: Chardonnay

Alkohol: 13,5%

Farbe: Goldgelb

Aroma: Das Jahr 2015 hat dafür gesorgt, dass selbst die Grand Crus von Beginn an offen und einladend wirken. Der Corton zeigt dabei sein Terroir von Beginn an. Der Balance aus Reife und Coolness, brillanter Mineralität und saftiger Frucht kann man sich nicht entziehen. Den Auftakt bilden etwas Flint sowie rauchige und leicht geröstete Nuancen, dann setzt sich der feine Holzausbau durch, der etwas Vanille und Eiche spendet. Es dominiert aber die vielschichtige Frucht von gelben Birnen und Äpfeln, Zitronen, Quitten, Nektarinen und Ananas. Alles gelb? Nein, da ist noch etwas von Limetten und grüner Apfelschale, Minze und weiteren Kräutern. Wunderbar.

Geschmack: Der offene, einladende und zugleich komplexe Charakter des Corton setzt sich am Gaumen fort. Was für eine Kraft im Cordon stecken kann, ist bekannt. Hier wird sie offensichtlich und zieht sich durch die ganze gelbe Steinfucht. Feinste Säureattacken und ein markanter Gerbstoff sorgen für zusätzliche Dimensionen. Der Wein dreht über Tage hinweg auf, wird immer kraftvoller und zugleich immer präziser sowie eleganter. Großer Stoff!

Serviervorschläge: Steinbutt mit Spitzkohl, Grünkohlcreme und Beurre blanc (Fisch)
Eier aus der Cocotte mit Morcheln, Sahne und Parmesan (vegetarisch)
Coq au vin blanc vom Blaufußhuhn (Geflügel)

Verkostungsnotiz und Speiseempfehlung: Christoph Raffelt vom 17.12.2017, Copyright Christoph Raffelt und Vinaturel.

Der Chardonnay stammt zu 80 % aus der Grand-Cru-Lage Corton-Bressandes, zu 15 % aus Corton Chaumes und zu 5 % aus Corton Renardes. So kommt dieser Chardonnay aus Lagen, die eigentlich für Pinot noir vorbehalten waren. Diese Lagen sind geprägt von Bajocium- und Oxford-Kalk mit Kieseln, Ton und einem hohen Eisenanteil.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Chandon de Briailles

Anschrift: 1 Rue Soeur Goby, 21420 Savigny-lès-Beaune, Frankreich

Datenblatt : Domaine Chandon de Briailles

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 21.03.2023