

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Viré-Clessé Vieilles Vignes - André Bonhomme

Art.-Nr: 02863

Bio



Beschreibung:

Ein Highlight aus dem Mâconnais. Perfekte Kombination aus Mineralität, gelber Frucht und gekonntem Einsatz von Holzfässern. Frisch, komplex und mit viel Schmelz präsentiert er sich, ohne dabei aufdringlich zu sein.

Hersteller:

Die Domaine André Bonhomme wurde 1956 gegründet. Heute werden 12 Hektar Rebfläche, die fast ausschließlich mit Chardonnay bepflanzt sind, sorgfältigst bewirtschaftet. Schwiegersohn Eric Palthey und Tochter Jacqueline zeichnen sich für die hervorragende Arbeit verantwortlich.

Anbau:

Viré liegt nördlich von Mâcon. Die Gesamtfläche der Appellation Viré-Clessé Contrôlée - eine Gemeindeappellation - beträgt etwa 400 Hektar. Die zum Teil sehr alten Rebestände liegen auf einer Seehöhe von 200 bis 400 Metern.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Appellation Viré-Clessé Contrôlée	Restsüße -	Ausbau Großes Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalk und Kalkmergel, mit weißem Kies und Ton	Trinkfenster 2023-2028	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Grillgemüse



Grillen