

# Weinzentrale

EBERLE

## 2020 - Marsannay blanc - Domaine Huguenot

Art.-Nr: 60172-20



### Beschreibung:

In der Nase feine Aromen von Akazienblüte, Weißdorn, Limette und Butter. Das mineralisch frische Mundgefühl ist Terroir gesteuert. Im Gaumen die gesamte Palette von Zitrusfrüchten. Wunderschöne zart-salzige Mineralstruktur im finalen Schluck.

### Hersteller:

Die Domaine Huguenot wird heute in der 10. Generation von Philippe Huguenot geleitet. Im Archiv der Familienchronik findet man noch Aufzeichnungen bis ins Jahr 1790 (Französische Revolution). Familie Huguenot ist Mitglied bei Vignerons indépendants de France.

### Anbau:

Marsannay la Côte auch Küste der Nacht genannt, ist die nördlichste Weinbaugemeinde an der Côte de Nuits nahe der Stadt Dijon. Die Rebanlagen sind hier bis zu 25 Jahre alt.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Alkoholgehalt</b> 12,6 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 10-12 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Marsannay AC	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Gebrauchtes Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkstein und Mergel	<b>Trinkfenster</b> 2022-2027	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Naturnah	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Helles Fleisch



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte