

Weinzentrale

EBERLE

2019 - Marsannay blanc - Domaine Huguenot

Art.-Nr: 60172



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.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Alkoholgehalt 13,3 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Marsannay AC	Restsüße -	Ausbau Gebrauchtes Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkstein und Mergel	Trinkfenster 2022-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische

Gerichte