

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Bourgogne Côtes D'Auxerre - Guilhem et Jean Hugues Goisot

Art.-Nr: 60182

Bio



### Beschreibung:

Duft-Ouvertüre von Lindenblüten und gelben Steinobstfrüchten. Feine Geschmacks-Matrix im Gaumen, die an Pfirsich, Melone und Birne erinnert. Dazu gesellt sich eine leicht spritzige mineralische Note. Im Nachklang eine Schmelzigkeit die gefällt. Gaumenerfrischung pur!

### Hersteller:

Jean-Hugues Goisot gilt als Pionier und frühester Praktiker des biodynamischen Weinbaus im Burgund. Sohn Guilhem hält mit seiner Frau Marie an dieser Tradition fest. Die Domaine ist seit 2005 Demeter zertifiziert. 30 Hektar werden in den Gemeinden Chablis, Irancy und Saint-Bris bewirtschaftet.

### Anbau:

Im Herzen der Weinberge von Nordburgund im Departement Yonne (weniger als zwei Autostunden von Paris entfernt, erstreckt sich der 30 Hektar große Betrieb auf die Gemeinden Saint-Bris, Irancy und Chablis. Die Domaine ist ECOCERT und DEMETERzertifiziert.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Alkoholgehalt</b> 13 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 10-12 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Bourgogne Côtes D'Auxerre AC	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Lehm, Ton-und Kreideböden	<b>Trinkfenster</b> 2024-2028	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Biodynamische Wirtschaftsweise	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

### Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



### Passt zu



Vegetarische Gerichte