

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Bourgogne Chardonnay - Benjamin Leroux

Art.-Nr: 60688

Neu



Beschreibung:

Pikanter Duft mit Nuancen von Apfelblüte, Mandeln, Mango, Passionsfrucht, Vanillerauch und getrocknete Honigwabe. Ein zeitloser "Cool Climate Chardonnay". Sehr klare und präzise Stilistik. Im Mundraum spürbar dichter Schmelz, fest eingefasst, die kalkige Mineralität leitet in eine vertikale Geschmacksstruktur. Durchgängig kühle Frucht, feines Säurespiel. Ein sehr finessenreicher Speisenwein. Wahrlich ein Top-Chardonnay der anspruchsvollen Art!

Hersteller:

Benjamin Leroux gehört zur neuen Winzer-Avantgarde an der Côte d'Or (Goldküste). Im Jahr 2007 gründete der begnadete Biodynamiker mit einem Investor das Maison Benjamin Leroux.

Anbau:

Die Chardonnay-Trauben stammen aus dem Herzen der Côte d'Or, zum größten Teil aus der Weinbaugemeinde Meursault und Puligny. Die Rebanlagen wurden zwischen 1935 und 1995 angepflanzt.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Appellation Bourgogne Contrôlée	Restsüße -	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Lehmig-kalkige Böden mit kiesigem Untergrund oder felsigem Geröll, Mergel	Trinkfenster 2023-2029	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte