

# Weinzentrale

EBERLE

## 2020 - Rully Les Maizières blanc - Francois de Nicolay

Art.-Nr: 60700

Bio



### Beschreibung:

Dieser Chardonnay ist ein absoluter Lichtblick. Wirkt im Glas sehr #modern# in Bezug auf die Reduktion. In der Nase und am Gaumen erinnert der Rully leicht an Austernschale, Apfelwein, Zitronenquark, rauchigen Feuerstein mit Steinobst (weißer Pfirsich) und kalkige Mineralik. Mit einem sensationellen Trinkfluss unterlegt. Faszinierend in seiner Eleganz und feiner Würzigkeit. Das Verlangen nach dem zweiten und dritten Schluck war riesengroß! Fokussiert, nobel, feiner Schmelz, geschmeidige Länge, zeitgeistig, alles sitzt. "ungeschwefelt"!

### Hersteller:

François de Nicolay ist der Name des Négociant Betriebes unter Leitung der familieneigenen Domaine Chandon de Briailles. Das bedeutet, es werden nur Weine produziert und verkauft, die nicht von der eigenen Domaine stammen. Die Weinbeeren oder Weine stammen von biologisch oder biodynamisch bewirtschafteten Weingärten.

### Anbau:

Die Chardonnay-Trauben für diesen Wein stammen aus der Appellation Rully. Aufwändige Laub- und Stockarbeiten. Handlese von einer kleinen Weingarten-Parzelle "Les Maizières" mit strenger Selektion.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Alkoholgehalt</b> 12 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 9-12 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Rully Appellation Contrôlée	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalk und Lehm	<b>Trinkfenster</b> 2024-2028+	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> ohne Schwefel	<b>Karaffieren</b> JA

### Charakter

<b>Frucht</b> ●●●○○	<b>Körper/Intensität</b> ●●●○○	<b>Mineralität</b> ●●●●○	<b>Säure</b> ●●●○○	<b>Tannin</b> ●○○○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

### Passt zu

