Bourgogne Côtes d'Auxerre »Gueules de Loup« Blanc

Domaine Goisot

»Gueules de Loup«. Der große Chardonnay von Familie Goisot. Beeindruckend, wie er Reichtum und Frische, Spannung und Entspannung auf eine Art und Weise zu verbinden weiß, die man so nur selten erlebt. Großer weißer Burgunder als raffinierte Melange aus kalkiger Würze, strahlend mineralischer Struktur und laserfokussiert präsenter, mild integrierter Säure. Ein Wunderwerk der Natur, der Biodynamik sei Dank. Die Farbe tiefes Gelb-Gold, im Duft Noten von Haselnuss, Champignons und Akazienhonig, gelbem Apfel, reifer Birne und gesalzener Zitrone. Komplexe aromatische Vielfalt, durchaus fordernd und schwer in Worte zu fassen, aber so wohltuend entspannt und zugleich verständlich hochwertig, daß Freude aufkommt.

Am Gaumen meint man, gegen eine Wand aus Kreide zu laufen. Der Wein macht den Charakter seines kalkigen Bodens, der dem des nahen Chablis absolut gleicht, radikal schmeckbar. Ihn hüllt er in seidigen Körper ein, der ihn kühl und geschmeidig in feinstem Korn über die Zunge trägt. Ein toller Chardonnay, der Luft braucht, um sich zu entfalten. Also unbedingt dekantieren, mindestens eine Stunde warten, bitte nicht zu kalt servieren und dann wohltemperiert genießen. Am besten zu einem Bio-Huhn aus dem Ofen, gewürzt mit Amalfi-Zitrone. Wird sich über die nächsten 7-10 Jahre prächtig entwickeln. Raffiniert großer Chardonnay, der lange im Gedächtnis nachklingt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2031+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | keine Zusatzstoffe |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.22

0,75l
FBU22905

K&U
www.weinhalle.de