



Bourgogne Côte d'Auxerre »Corps de Garde« Blanc

Domaine Goisot

Goisots Weine sind für ihre fast magische Reinheit bekannt, die nicht von der Art der Weinbereitung geprägt ist, sondern von einem Anbau draußen im Weinberg, der sich respektvoll gesundem Lesegut und dem Charakter des Bodens widmet, von spontaner Gärung, vor allem aber von viel Zeit im kleinen gebrauchten Holzfaß auf der Feinhefe. »Corps de Garde« ist Chardonnay von einer kalkigen Parzelle, der seine noble Frische und seidige Textur in salzig agierende Mineralität einer aromatischen Komplexität zu hüllen versteht, die diesen Wein zur Koryphäe seiner Preisklasse macht. Da tun sich weitaus teurere weiße Burgunder schwer dagegen. Er entsteht in einem uralten Gewölbekeller unter dem Weingut, der einstmals den Wachen des Dorfes vorbehalten war, den »Corps de Garde«.

Goisots Weine besitzen legendäre Alterungsfähigkeit. Dieser edle Chardonnay aus großem Jahrgang entwickelt über viele Jahre ein exotisch nobles Bukett, das nussige Röstaromen ebenso verströmt, wie den Duft von Zimt und reifen Früchten. Er vereint samtige Kraft mit feinsinniger Eleganz, die ihn zu Geflügel, edlem hellem Fleisch, Seefisch, gebratener Gänseleber oder zu Rohmilchkäse wie Mont d'Or, Epoisses, Langres oder dem legendären Soumaintrain ideal kombinieren lassen. Großer Chardonnay aus dem vergessenen Teil Burgunds.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: 2026 -2032+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert gefüllt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,33

0,75l
FBU23901



www.weinhalle.de