



2017

Macon-Villages »Les Sardines«

Domaine Robert-Denogent

Das Burgund zieht preislich davon. Vor allem seine Weißweine sind den geforderten Preis meist kaum noch wert. Im südlichen Hinterland Burgunds gibt es eine Region, die grandios charaktervolle Chardonnays zu bieten hat, die noch bezahlbar sind: das zu unrecht weitgehend vergessene Maconnais.

Hier liegt die kleine Domaine Robert-Denogent, am Fuße des weithin sichtbaren berühmten Felsens von Fuissé. Kalk dominiert hier den Boden, Kalk dominiert auch die geschmackliche Wirkung der Weine. Nicolas und Antoine, die jungen Söhne von Jean-Jacques Denogent, übernahmen 2012 den Betrieb, stellten auf biologische Bewirtschaftung um und arbeiten heute nach dem Naturweingedanken ohne önologische Manipulationen im Keller.

Ihr Macon-Villages »les Sardines« ist so etwas wie der Einstieg in ihr Portfolio. Ein Chardonnay mit aufregend gutem Preis-Genuss-Verhältnis von diversen Weinbergen rund um Fuissé. Kleinpartien von eigenen Lagen und von Freunden der Familie. Profunde aromatische Ausstrahlung: Ananas, Hefeteig und ein Hauch von Holz. Die Konzentration niedriger Erträge und die zupackende Mineralität der kalkigen Böden des Maconnais. Zugänglich und »versöhnlich« im Glas, hochwertig saftig und würzig im Mundgefühl, mustergültig handwerklich die Herstellung. Kein Aufrühren der Hefe im Holzfaß. Keine önologischen Korrekturen. Keine banale Frucht. Dafür straff, direkt und frisch im Trunk, präzise pikant in der Strahlkraft auf der Zunge, salzig in der Mineralität und lebendig rassig auf der Zunge. Feine Säure fokussiert den Wein hochwertig am Gaumen. Derart guten Chardonnay gibt es nur im Maconnais. Der Tipp für verwöhnte Genießer.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: nicht zertifiziert wegen
noch nicht zertifizierten
Traubenzukaufs
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,27

0,75l

21,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBU17303



www.weinhalle.de