



Bourgogne Côtes d'Auxerre »Gueules de Loup« Blanc Domaine Goisot

»Gueules de Loup« ist großer Chardonnay unbekannter Herkunft. Er verbindet Reichtum und Frische, Spannung und Entspannung, auf eine Art und Weise, wie man es nur selten erlebt. Seine Melange aus kalkiger Würze, strahlend mineralischer Struktur und laserfokussiert präserter, aber mild integrierter Säure ist ein Wunderwerk. In der Farbe ein tiefer Gelb-Gold-Stich, im Duft Noten von Haselnuss, Champignon und Akazienhonig, vermischt mit gelbem Apfel, reifer Birne und gesalzener Zitrone. Irre aromatische Vielfalt, echt komplex, durchaus fordernd, zugleich aber so wohltuend entspannt und verständlich, daß man aus dem Staunen kaum herauskommt.

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 genießen. Am besten zu einem Huhn vom Bauern aus dem Ofen, gewürzt mit frischer Zitrone. Wird sich problemlos über 7-10 Jahre entwickeln. Ein Chardonnay, der im Gedächtnis bleibt. Ob mit oder ohne Begleitung.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt,
unfiltriert gefüllt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.2

0,75l
FBU22905



www.weinhalle.de