



Pouilly-Fuissé »La Croix«

Robert-Denogent

Finesse pur. Ein aufregend anregender Chardonnay von 65 Jahre alten Reben. Schieferböden verleihen ihm sanfte Mineralität, machen ihn spannend lebendig und rassig, lassen ihn über die Zunge tänzeln und zugleich dicht verwoben erscheinen. Feine Säure fügt die divergierenden Elemente in diesem Chardonnay der Oberklasse mit spitzer Nadel zusammen. Faszinierend, wie er im Mundgefühl von straff zu fein, von rassig zu weich, von kantig zu elegant wechselt. Extrem niedrige Erträge, gesundes Lesegut und langsame spontane Vergärung mit Hefekontakt über 18 Monate hinweg definieren so einen Chardonnay aus großem Jahr für verwöhnte Genießer. Ein faszinierend komplexes Puzzlestückchen im weiten Spektrum dieser großen weißen Rebsorte.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Schiefer

Besonderes: Spontan vergoren

Dekantieren: Ja

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

0,75l

FBU18304



www.weinhalle.de