



Macon-Villages »Les Sardines«

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: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: nicht zertifiziert wegen
noch nicht zertifizierten

Traubenzukaufs

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,27

0,75l

FBU21303



www.weinhalle.de