VIRÉ-CLESSÉ CLIMAT DES GANDINES 2020
DOMAINE DES GANDINES

Klarheit	klar
Farbe	mittleres Strohgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel

Süße	●○○○○
Säure	●●●○○
Bitterkeit	○○○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●●●○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●○○

Bewertung	ausgezeichnet
Trinktemperatur	10 bis 12 °C
Besonderheit	Bio



ANBAUGEBIET: BURGUND MACONNAIS, FRANKREICH

REBSORTE: CHARDONNAY

PREIS: 22,50 €

AROMEN:

- BANANE
- BARRIQUEFASS
- VANILLE
- ZIMT

WINZER

Die „Domaine des Gandines“ der beiden Brüder Florent und Benjamin Dananchet in der Maconnais im südlichen Burgund ist eines unserer allerliebsten Weingüter. Im beschaulichen Ort Clessé lebt und arbeitet die Familie Dananchet bereits seit 1925 und bringt allerfeinste weiße und rote Burgunder hervor, die uns oft berühren!

Im Jahr 2005 begannen die Danachets mit der ökologischen Bewirtschaftung der Weinberge. 2012 folgte dann der Schritt zur biodynamischen Bewirtschaftung. Nach seinem Önologie-Studium und mehreren Auslandsaufenthalten führt heute Florent Danachet mit seinem Bruder Benjamin die Domaine. Sie gehören zur neuen, qualitätshungrigen Generation und bauen hauptsächlich Chardonnay, aber auch faszinierenden Pinot Noir und etwas Gamay in den Appellationen Mâcon und Viré-Clessé an. Viré-Clessé, liegt im Norden des Maconnais und ist eine sehr junge Appellation, die erst 1998 in Kraft getreten ist. Der Vater der Brüder ist übrigens einer der beiden Autoren und Schöpfer der AOC-Regeln für diese Appellation.

Die Stilistik von Florent und Benjamin könnte man mit sympathischer Zurückhaltung beim Einsatz von Holz, saftiger Fruchtigkeit und langanhaltendem Schmelz beschreiben. In der Nase erinnern die Weine durchaus an die deutlich nördlicher gelegenen Meursault und Co. Für uns sind die Weine eine der ganz großen Entdeckungen im Burgund und ein besonderer Glücksfall. Denn sie sind trotz ihrer Klasse noch bezahlbar. Dies kann man von vielen anderen Weinen aus dem ganz besonderen Gebiet Burgund leider nicht mehr behaupten.