

ALOXE-CORTON BLANC LES COMBES 2023



Boudier, Jean-Baptiste, Burgund Côte de Beaune

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Reife Birne
Aprikose
Weiße Blüten
Zedernholz
Stein
Butter
Getoastetes Brot

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay

Weinberg Les Combes
gepflanzt 1942 (50%)
und 2021 (50%)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils neues
Barriquefass