CORTON-CHARLEMAGNE BLANC GRAND CRU LE CORTON 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 hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Zitrone
Aprikose
Ananas
Weiße Blüten
Haselnuss
Getoastetes Brot
Butter
Stein
Honia

STIL

energiegeladen finessenreich erfrischende Säure mittlere Barriquenote trocken

$\hbox{A}\hbox{N}\hbox{L}\hbox{A}\hbox{S}\hbox{S}$

perfektes Geschenk besonderer Anlass besonders lagerbar Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



Rebsorten Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Lagerung

Chardonnay Einzellage Le Corton

spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Schönung minimale Zugabe von

Schwefel teils neues Barriquefass

