

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	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Aprikose
Ananas
Weiße Blüten
Haselnuss
Getoastetes Brot
Butter
Stein
Honig

ANLASS

perfektes Geschenk
besonderer Anlass
besonders lagerbar
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

Chardonnay
Einzellage Le Corton

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils neues
Barriquefass

Lagerung

