

# MARSANNAY BLANC VIEILLES VIGNES 2023



Domaine Philippe Naddef, Burgund Côte de Nuits

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Stein  
Grapefruit  
Gelber Apfel  
Gelbe Pflaume  
Honigmelone  
Gebäck  
Rauch  
Zedernholz  
Vanille

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU Rebsorten

Chardonnay

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Lagerung

teils neues  
Barriquefass

## STIL

erfrischende Säure  
mittlere Barriquenote  
trocken

Der Marsannay Blanc Vieilles Vignes von der Domaine Philippe Naddef ist ein fülliger und zugleich mineralisch klarer Chardonnay, der das Terroir der Côte de Beaune, genauer der Appellation Marsannay, lebendig widerspiegelt. Die Trauben stammen aus alten Reben (Vieilles Vignes), gepflanzt auf kalk- und eisenreichen Böden, die durch ihre Struktur den Wein mit Tiefe und Spannung bereichern und ihm einen burgundischen Charakter verleihen.

Nach sorgfältiger Handlese erfolgen spontane Vergärung und klassischer Chardonnay-Ausbau: Etwa 20% des Weins reifen in neuem französischem Eichenholz, während der Rest in gebrauchten Barriques oder Edelstahl tanks ausgebaut wird, um die expressive Frucht und salzige Mineralität der Vieilles Vignes zu bewahren.

Im Glas zeigt sich der Marsannay Blanc Vieilles Vignes in hellem Zitronengelb. In der Nase finden sich reife gelbe Früchte wie Apfel, Birne und Pfirsich, ergänzt durch Brioche-Noten, Honigmelone und eine zarte salzige Würze. Am Gaumen wirkt er kraftvoll, mit fülliger Textur, lebendiger Säure und ausgeprägter Mineralität – im Abgang bleibt er lang, präzise und ausgewogen.

Der Marsannay Blanc Vieilles Vignes eignet sich hervorragend zu gegrilltem Fisch, Geflügel, cremigen Saucen und mildem Käse – ein charmanter Weißburgunder, der mit Charakter, Fülle und burgundischer Eleganz begeistert.