

# AUXEY DURESSES BLANC 1ER CRU LES DURESSES 2023

BIO



Domaine Changarnier, Burgund Côte de Beaune

## 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

Zitrone  
Grapefruit  
Aprikose  
Gelber Apfel  
Weiße Blüten  
Stein  
Zedernholz

## 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 Barrique note  
trocken

## WEINBAU

Rebsorten  
Weinberg

Chardonnay  
Weinberg Les Duressees

## WEINBEREITUNG

Gärung  
Ausbau

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

## Lagerung

