

AUXEY DURESSES BLANC 1ER CRU LES DURESSES 2023

BIO



Domaine Changarnier, Burgund Côte de Beaune

GESCHMACK

Süß	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
Grapefruit
Aprikose
Gelber Apfel
Weiße Blüten
Stein
Zedernholz

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

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



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Chardonnay
Weinberg Les Duresses

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Lagerung