LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

VIRÉ-CLESSÉ 2025
EN LONG CHAMP
Domaine de la Verpaille
AOP Viré-Clessé
Chardonnay

Chardonnay! Pardonnez Moi!!

"ABC! Am Ballermann: Chardonnay" ...jaja ist schon klar...
lasst die Etikettentrinker doch ihr hässliches Sprüchlein machen!
Zugegeben, mit dieser Rebsorte wurde im Bereich der Massenweine viel Schindluder getrieben. Wenn Sie aber in das südliche Burgund reisen und dort die vom Klima verwöhnte Lage des En Long Champs entdecken, dann werden Sie sich auf die Knie werfen und die Chardonnay-Trauben um Verzeihung bitten.

Sie liefern zwar nur wenig Ertrag, die 70 Jahre alten Rebstöcke der Domaine de la Verpaille, dafür aber tolle, reife Trauben.
Und wenn diese dann in 400l Fässern für 16 Monate auf der Hefe liegen dürfen, dann bekommen sie eben genau jene unglaublich entspannt buttrigen Aromen, mit dem Duft reifer Äpfel, die einen guten Chardonnay so einzigartig machen.

Er Empfiehlt sich für ein kulinarisches Rendezvous mit Schalentieren, Steinbutt oder Seezunge mit einem cremigen Sößchen.
Pardon, liebe Ballermänner, aber dieser Chardonnay passt leider nicht zu Euch!

ANBAUMETHODE: BIO, TRINKTEMPERATUR: 12°C
GEÖFFNET HALTBAR: 3 TAGE, IN KARAFFE SERVIEREN: JA
ALKOHOLGEHALT: 13,5%, LAGERFÄHIGKEIT: 2031



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN





LE MOISSONNIER

Alles ausgetrunken?
Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/