

Aloxe-Corton AP *Maison Chandesais*

Das Haus Chandesais ist ein kleines Weingut und Weinhandelshaus im Familienbesitz, das 1933 von Émile Chandesais gegründet wurde. Es liegt in der Region Burgund, in der Gemeinde Fontaine, im Herzen der berühmten Côte Chalonnaise. Das Weinhandelshaus florierte im Laufe der Jahre, nachdem es die Weinbereitung, den Ausbau und die Vermarktung seiner Burgunderweine selbst übernahm, was sich auch in der Qualität ihrer Weine und der Einhaltung der Traditionen des Hauses widerspiegelte. Das Weingut besitzt beste Parzellen in Premier- und Grand Cru-Lagen, wie Aloxe-Corton, Chablis und Hautes Côtes de Nuits. Obwohl die verschiedenen Lagen nicht weit auseinander liegen, unterscheiden sie sich doch deutlich in Boden und Klima. Diese unterschiedlichen Charaktere herauszuarbeiten und in perfekter Form darzustellen ist das große Ziel. Es gelingt ihnen auf beeindruckende Weise das herauszuarbeiten. Alle Weine besitzen Tiefe und Komplexität und vor allem eine große Individualität.

Anbaugebiet:	Burgund/Frankreich
Rebsorte:	Pinot Noir
Bodenart:	Ton- und Sandböden
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	15 - 20 Jahre
Restzucker:	0,01 g/l
Säure:	0,53 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 267 681 022 128



Art.-Nr. 26107

Charakteristik: Die Aromen erinnern an einen Frühlingsgarten, kleine rote und schwarze Früchte wie Himbeeren, Erdbeeren sowie schwarze Johannisbeere. Ummantelt werden sie von einer samtigen, warmen Tanninstruktur, die von der Fruchtigkeit durchzogen wird und sich mit der Zeit der Lüftung und Lagerung immer weiter verbindet. Die Säure bildet ein unterstützendes, gezügeltes Element, das diesem großartigen Rotwein in seiner Tiefe die punktuelle Unterstützung der Fruchtaromen bietet, die sich ihrerseits mit fortschreitender Reifung immer mehr in eine restsüß betontere Reife entwickeln kann.

Passend zu: Rumpsteak, Gänse- und Rinderbraten, gereiftem Käse