François de Nicolay

Ladoix "Sur Les Vris" blanc

, 750 ml

France,

9910216718

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 6 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Bandnudeln mit Petersilienwurzel-Sauce und Mandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln auf Butternut-Kürbis-Creme

(Meeresfrüchte)

Knuspriges Perlhuhn mit Steinpilz-Kartoffel-Roulade und Pilz-Jus

(Geflügel)

Tasting review

by Christina Hilker on 30.08.2020

Hilker:

Der Gaumen schmeichelt den Sinnen, zum einen mit saftiger und charmanter Frucht und zum anderen mit einer feinen pikanten Struktur, die animierend ins Salzige abdriftet. Ein überaus anregender weißer Burgunder, der sich kraftvoll und zugleich betörend zeigt. Man erfreut sich an der Kombination aus Komplexität und Trinkigkeit. Schon solo ein echter Genuss, mit eleganter Küche läuft dieser feine Tropfen zur Hochform auf.

Farbe:

Funkelndes helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Die filigrane und präzise Nase des 2018er Ladoix „Sur Les Vris“ verzaubert die Sinne. Feine helle Fruchtnoten von Birne, Quitte und Honigmelone dringen aus dem Glas hervor. Mit ausreichend Sauerstoffkontakt zeigt sich die Holzwürze in Form gerösteter Mandeln und frisch aufgeschlagener Butter. Alle Aromen fließen stimmig ineinander und halten sich zugleich burgundisch finessenreich im Hintergrund. Intensive Mineralität fasst dieses Aroma wunderschön ein.

Gaumen:

Der Gaumen schmeichelt den Sinnen, zum einen mit saftiger und charmanter Frucht und zum anderen mit einer feinen pikanten Struktur, die animierend ins Salzige abdriftet. Ein überaus anregender weißer Burgunder, der sich kraftvoll und zugleich betörend zeigt. Man erfreut sich an der Kombination aus Komplexität und Trinkigkeit. Schon solo ein echter Genuss, mit eleganter Küche läuft dieser feine Tropfen zur Hochform auf.