



Bret Brothers

Mâcon-Verzé Climat "Les Perches" AOC



, 750 ml



France,



9950217173



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Kaisergranat-Terrine mit Joghurt-Anis Sauce

Kalbsmedaillons mit Thymian-Brösel-Kruste mit jungem Wirsing und

Chardonnay-Schaum

Chaource im Gurkensüppchen mit knusprigem Baguette

(vegetarisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 19.12.2025

Info zum Wein:

Eine Parzelle gelegen im Dorf Verzés, Muschelkalk auf der Höhe von 230 m, die Rebstöcke sind zwischen 40 und 50 Jahre alt. Gelesen wurde von Hand am 19. September 2024, 100 % Vergärung mit wilden Hefen im Barrique, keine Schönung, minimaler Schwefeleinsatz. 3240 Flaschen.

Farbe:

Funkelndes mittleres Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Mâcon-Verzé Climat „Les Perches“ zeigt sich kalkig, kühl und straff im Auftakt, durch seine Tiefe verlangt er unmittelbar nach der Karaffe, dann gesellen sich noch Aromen von Apfel, Birne, Gurke, Trockengebäck und Anis hinzu. Sein Holzeinsatz ist subtil und gekonnt.

Gaumen:

Am Gaumen treffen wir auf einen noch jugendlichen und erfrischenden Chardonnay mit anregender Säure, feiner heller Frucht, salzigen Noten und einem subtilen Gerbstoff. Er hinterlässt einen mundwässernden Eindruck und freut sich über die Begleitung einer Küche, die Tiefe und Frische zugleich zeigt.