François de Nicolay

Côtes de Beaune "La Grande Chatelaine" blanc, Sans Sulfites Ajouté AC

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216729

Chardonnay

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Steckrübenpastete mit Ingwer und Räuchertofu

(Gemüse & Vegetarisch)

Blätterteigkassette mit Bouchot-Muscheln und Pernodsauce

(Meeresfrüchte)

Stubenküken gebraten mit frischen Mandeln und einem Hauch Zimt

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.02.2024

Info zum Wein:
François de Nicolay ist der Name des Négoce-Betriebes unter Leitung der familieneigenen Domaine Chandon de Briailles in Savigny-Lès-Beaune an der Côte de Beaune. Das bedeutet, es werden nur Weine produziert und verkauft, die nicht von eigenem Grundbesitz stammen. Die dafür verwendeten Trauben, Moste oder Weine stammen von zertifizierten biologischen oder biodynamischen Weinbergen oder Anlagen, die sich in der Umstellung befinden. Ausgebaut werden die Weine im Keller von Chandon et Briailles, vermarktet werden sie unter eigenem Label mit eigenem Etikett. Der Bourgogne Blanc „La Grande Châtelaine“ stammt von einer Parzelle mit durchschnittlich 30 Jahre alten Reben und einer Stockdichte von 10.000/Hektar. Er wurde ohne zugesetzte Hefen für ein bis sechs Monate vergoren, bevor er für weitere 12 Monate in Barriques ausgebaut wurde (Sebastian Bordthäuser).

Farbe:
Helles, funkelndes Goldgelb.

Nase:
Der 2021er Côtes de Beaune „La Grande Chatelaine” zeigt sich mit nobler Zurückhaltung im Duft. Neben Apfel, Quitte und Zitrone treffen wir auf Lindenblüte, ein wenig Anis und Kamille. Der feine und gekonnte Holzeinsatz spiegelt sich in dezenten Aromen von Vanille, Brotkruste und hellem Tabak wider. Schon in der Nase ein in sich stimmiger, eleganter und geschmeidiger weißer Burgunder.

Gaumen:
Diese Eleganz transportiert er wunderbar auf die Zunge, wo er mit Frucht und feinem Säurebogen glänzt. Mit jedem Schluck wird man zu einem weiteren animiert, und seine feine Salzigkeit und Mineralität wecken die Lust auf kulinarische Begleitung.
Nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern genießen.