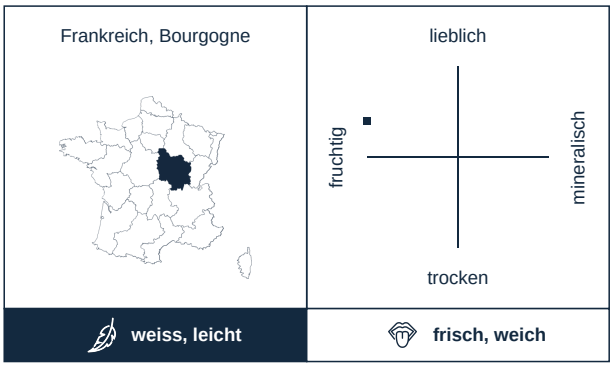
MONTRACHET MARQUIS DE LAGUICHE GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2003



Die Grand Cru-Lage Montrachet zählt seit Jahrhunderten zu den Terroirs, die als einzigartig eingestuft die Spitze der Qualitätspyramide darstellen. Die Besitzerfamilie Laguiche hält die Tradition seit 1776 in ununterbrochener Folge aufrecht und überlässt seit 1947 den Rebbau und die Kelterung ihres Weines der Familie Drouhin, wenn das kein Beweis für deren Kompetenz und Engagement ist! Klein, aber fein lautet im Grand Cru Montrachet die Devise. Feinheit, Filigranität und Harmonie sind Attribute, die uneingeschränkt auch für das erstklassige Gewächs gelten. Dieser Wein gilt als Massstab für Burgunder und besticht durch seine goldene Farbe sowie ein komplexes Bouquet mit Aromen von Maiglöckchen, Pfirsichblüten, exotischen Früchten, Honig, gerösteten Mandeln und exotischem Holz. Am Gaumen zeigt er eine harmonische, runde Struktur ohne Schwere. Der aussergewöhnlich lange Nachhall unterstreicht die Finesse des Weins.



Chardonnay

Genussreife: 5 - 15 Jahre

Der Saft der letzten Pressung wird vom frei ablaufenden Saft getrennt. Nach kurzem Absetzen wird der Saft in Holzfässer überführt. Die alkoholische Gärung, die malolaktische Gärung sowie die Reifung finden in Eichenfässern statt. Der Anteil neuer Fässer b

tropische Frucht, rauchig, mineralisch, Lilien, Pfirsich, Akazie, Mandel, Haselnuss

Pasteten/Terrinen, Gänseleber, Kalb, Languste, Jakobsmuscheln

Trinktemperatur: 13 bis 15 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**