

## Beaune blanc "Clos de la Maladiere - Monopole" Cote de Beaune AC trocken



ANBAUGEBIET Frankreich/Burgund

PRODUZENT Domaine Cauvard, Beaune

Domaine Cauvard liegt in Beaune, der Weinhauptstadt von Burgund, einer kleinen Stadt. Charme mit seinen mittelalterlichen Gebäuden und künstlerischen Welt berühmt (Hôtel-Dieu). Dieses Anwesen befindet sich seit 3 Generationen in der Familie Beaune, die aus der ältesten Familie in Aloxe-Corton stammt. Ihr Vorfahre, Simon Gagnerot, kaufte seinen ersten Weinberg im Jahre 1681. Mit einem Weinberg von 16,5 Hektar, der sich über die Côte de Beaune erstreckt, ist Madame CAUVARD in der burgundischen Familientradition folgend, ausschließlich Pinot Noir und Chardonnay gepflanzt.

REBSORTE 100% Chardonnay

QUALITÄT AC

BODENART

VINIFIZIERUNG Ausbau im Holzfass

FARBE

DUFT Noten von Mandeln, getrockneten Früchten, Farnen und weißen Blumen. Dazu Aromen von Honig und Zimt.

GESCHMACK Der Gaumen ist gut ausbalanciert zwischen aromatischer Eleganz, Säure und finaler Tiefe.

ZUSATZINFO

WEINANALYSE Alkohol 13,0 % vol. R-Zucker g/l Säure g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite SERVIERTEMPERATUR 12-14 °C

DEKANTIEREN Nein

LAGERFÄHIGKEIT 3-5 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG

Aperitif, Schalen- und Krustentiere, Frösche und Schnecken, Fisch.

ZERTIFIZIERUNG/  
AUSZEICHNUNG