



## Corton-Charlemagne Grand Cru

Produzent	David Moret
Land/Gebiet	Frankreich/Burgund
Appellation	Corton-Charlemagne AOC
Jahrgang	2011
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	0.8 g/l
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2027
Inhalt	75 cl
Preis CHF	99.00

David Moret gehört zu einer aufstrebenden Gruppe von Produzenten welche man im Burgund, als die «Micro-Negociants» bezeichnet. Höchste Qualität aus bestem Traubengut ist die Basis mit dem David seine Weine keltert. Als Mersault- und Puligny-Montrachet-Insider kann er sich von seinen Winzerfreunden einen Teil von deren besten Rebbergen aussuchen und in Kleinauflagen vinifizieren. Hier wird alles der Qualität untergeordnet und David Moret ist bestrebt, so ziemlich die besten Weine der jeweiligen Appellation zu machen. Das Ergebnis ist beeindruckend.

Das nach dem Montrachet zweite Flaggschiff von David Moret ist ein echtes Unikat in seiner Weissweinpalette. Corton Charlemagne, ein Mythos: so dicht, so butterig, so üppig fruchtig, so weich und zugleich phänomenal mineralisch - eine Komplexität, die seinesgleichen sucht. Mit enormem Tiefgang im Glas. Im Mund sehr rund, reif und dicht, die Passionsfrucht und das Zitronengras halten zusammen mit der Spur Salz die Balance zu Mango und Pfirsich. Ganz grosses Kino von David Moret.