



Auxey-Duresses

Produzent	David Moret
Land/Gebiet	Frankreich/Burgund
Appellation	Auxey-Duresses AOC
Jahrgang	2016
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 2025
Inhalt	75 cl

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.

Auxey-Duresses liegt nicht einmal zwölf Kilometer nördlich von Chassagne-Montrachet an der Côte d'Or, die ja bekanntlich das Herzstück für weisse Burgunder ist. Auf der kleinen Parzelle, von der David Moret die Trauben bekommt, stehen Reben, die 1965 gepflanzt wurden. Der Boden ist lehmig-kalkig und die Pflanzdichte ist mit 8000 Reben pro Hektar sehr hoch. Abgesehen vom Qualitätsanspruch David Morets sind alleine diese Komponenten schon ein Garant für niedrige Erträge. Der Wein wird weder geschönt noch gefiltert, was aber nur mit einwandfreiem, gesundem Ausgangsmaterial möglich ist. Die Nase ist komplex und vielschichtig und changiert zwischen zarten Röst- und Toastnoten (vom natürlich noch präsenten Holz) hin zu Noten von exotischen Früchten. Die Struktur im Gaumen ist enorm dicht und gleichzeitig von seidiger Eleganz und perfekter Balance. Die

gute Säure und ein langer Abgang vervollständigen den grossartigen Eindruck.