










Domaine Pierre Morey

2022 Bourgogne Chardonnay AOC Côte d'Or
Bourgogne blanc
75cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Was für ein Gänsehaut-Parfum! Superklar und mit strahlender Frische leuchten die zitrischen und mineralischen Aromen aus dem Glas. Noble, würzige Kräuter im Hintergrund geben dem Wein Tiefgang und Komplexität. Für einen Bourgogne zeigt er erstaunliche Intensität und Kraft. Die Säure gibt ihm einen unbeschreiblich noblen Trinkfluss. Das präsentiert sich alles derart genial, dass man ihn sofort trinken könnte. Auch Anne Morey freut sich sehr über die Qualität. Wunderbar ausbalanciert und mit einer langanhaltenden himmlischen Aromatik geht es ins zart würzige und mineralische Finale. Ganz klar einer der besten Bourgogne der letzten Jahre und mit dem tieferen Alkoholgehalt (12.5–13 Vol.-%) auch ein äusserst bekömmlicher. (pb)

-  **Typ:** Weisswein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Burgund
-  **Genussreife:** Jetzt
-  **Alkoholgehalt:** 13% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C
-  **Traubensorten:** Chardonnay
-  **Vino Vario:** 18+