



2021 Noblesse de Chardonnay

Henri Cruchon
Morges AOC
75cl (6er-Karton)

CHF 26.00

Degustationsnotiz

Mittleres Strohgelb. Leicht verschlossener Auftakt. Typische, charaktervolle Chardonnay-Nase. Reife Zitrone, geriebene Limettenschalen, dezent weissfruchtig, geröstete Haselnüsse, subtile Honignote, gepaart mit einer intensiven, kalkigen Mineralität. Am Gaumen kräftig, direkt und straff mit hoher Struktur und mittlerer Säure. Wunderbare Aromen nach kandierter Zitrone, weissen Steinfrüchten, warmer Brioche und frischer Butter. Der Noblesse endet lang und kräftig, mit viel Zug am Gaumen, elegant, leicht salzig und mit deutlich steiniger Mineralität im Finish. (pt)

Produzenten-Informationen

Der engagierte Winzer Henri Cruchon betreibt seine Domaine auf biodynamische Weise und erzielt damit große Erfolge. Durch die schonende Arbeitsweise im Rebberg gelingt es Henri Cruchon immer wieder, die Fachwelt zu begeistern und davon zu überzeugen, dass biodynamischer Weinbau in der Schweiz erfolgreich möglich ist. Die Degustation macht richtig Spaß! So viel Frische und Fruchtigkeit haben wir schon lange nicht mehr in Weinen vom Genfer See erlebt. Es sind wunderbare Essensbegleiter, die nie aufdringlich oder opulent wirken. Ich begegne diesen Gewächsen mit hohem Respekt, da mir genau bewusst ist, wie viel Arbeit hinter dieser naturnahen Art der Bewirtschaftung der Reben steckt. Der Familienbetrieb Henri Cruchon mitten in der Appellation Morges wird heute von den beiden Brüdern Raoul und Michel Cruchon und ihren Ehefrauen Lisa und Anne geführt. Die Bekömmlichkeit der Weine aus dem Hause Cruchon hat Fachkreise und Sommeliers längst überzeugt. Darum sind die Weine von Henri Cruchon auch auf den Weinkarten der besten Restaurants in der ganzen Schweiz zu finden.



Bio



Typ: Weisswein



Land: Schweiz



Region: Waadt



Genussreife: Jetzt - 2035



Alkoholgehalt: 14.7% Vol.



Trinktemperatur: 8°C - 10°C



Traubensorten: Chardonnay



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 18+