



2021 Corton-Charlemagne

Antoine Lepetit de la Bigne
Corton-Charlemagne Grand Cru AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Stockinger Fässer prägen die Weine eher dezent. Im Duft zeigt er sich sehr zart, da ist eine geballte Ladung himmlischer Raffinessen, die Vielfalt der Duftnuancen beeindruckt. Was ist das für ein Vergnügen, sich davon die Nase betören zu lassen! Die Grösse dieses Terroirs zeigt sich schon im Duft. Am Gaumen lebt der Wein von seinen Feinheiten, auch wenn da gewaltig Kraft im Spiel ist, der Wein ist gertenschlank, irre rassig und wirkt geradezu spektakulär aromatisch, um dann gleich seine zarte Seite in den Vordergrund zu rücken. Plötzlich wird er ganz leise und strahlt Ruhe aus, jetzt zeigt er seine wahre Grösse, jetzt kommt das Spielerische zum Vorschein, jetzt versucht mein Gaumen vergeblich, die enorme Vielfalt in diesem Wein zu erfassen. Und jetzt ist für mich auch definitiv klar, dass dieser Antoine Lepetit de la Bigne sein Handwerk meisterhaft beherrscht, da hat er ein zutiefst beeindruckendes Meisterwerk in die Flasche gebracht. (mg)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Burgund

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 20