



2023 Corton-Charlemagne

Domaine Alvina Pernot

Corton-Charlemagne Grand Cru AOC

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Trauben stammen aus 2 verschiedenen Lagen, die mit 5 Tagen Differenz geerntet wurden. Die eine Lage bringt Frische und einen kühlen Hintergrund in diesen Grand Cru, die andere Reife und Frucht. Unbeschreiblich kristallin und von einer beeindruckenden Intensität geprägt. Was für ein mineralischer und würziger Tiefgang! Die Frucht ist noch ganz zart und fein – mit zitrischer Ausprägung. Die Energie im Auftakt ist sofort erkennbar. Dieser Wein überfährt alle Sinne mit seiner Wucht und Noblesse. Er hat viel Druck und Spannung und zieht beides bis zum nicht enden wollenden Finale durch. Salziges und mineralisches Finale, das minutenlang am Gaumen haftet. Das gehört zum allerbesten, was vom Corton-Hügel vinifiziert wird – ganz gross! (pb)



Typ: Weisswein



Land: Frankreich



Region: Burgund



Genussreife: ab 2030



Alkoholgehalt: 14% Vol.



Trinktemperatur: 10°C - 12°C



Traubensorten: Chardonnay



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 20+