



Domaine Dominique Gruhier

2018 Crémant de Bourgogne
Grande Cuvée Pur Chardonnay
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Version aus dem warmen 2018er-Jahrgang zeigt etwas mehr Fülle und Frucht, ohne dabei an Frische zu verlieren. Kommt somit auch schon wunderbar zugänglich und trinkfreudig daher. Edles Chardonnay-Bouquet nach gelbem Apfel, Aprikosen, Blütenhonig, hellem Teig und Toast. Dazu kommen leicht kreidige und auch oxidative Nuancen, erinnert an einen Blanc de Blancs aus der Champagne. Samtiges, zartcremiges Mundgefühl mit feiner Perlage, vifem Säurenerv und kreidiger Struktur, wirkt immer elegant und besitzt auch ohne jegliche Süsse einen edlen Schmelz, das ist Chardonnay pur. Dazu kommen auch hier fruchtige Aromen die an Aprikosen, reife Äpfel und Quitten erinnern. Dazu leicht nussige Noten, etwas Brotrinde und Toast, die Balance aus hedonistischem Charakter und puristischer Frische ist hervorragend gelungen. Langer, frisch-herber Abgang mit Chardonnay-typischer Mineralität. Ein genialer Crémant und eine richtig gute Champagner-Alternative. (mh)

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Burgund

 **Genussreife:** Jetzt - 2032

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Vino Vario:** 18+

Genussempfehlung

Extra nature