

2024 Chasselas Marnin

Domaine Bonnet du Fou
AOC Bielersee
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Einzellage «Marnin» befindet sich direkt am Bielersee und ist mit über 40-jährigen Chasselas-Reben bestockt. Für Manuel und Roman eine ganz besondere Lage, die bereits seit dem ersten Jahrgang separat vinifiziert und abgefüllt wird. Der Ausbau in alten, über 10-jährigen Barriques verleiht diesem charaktervollen Wein zusätzliche Komplexität. Erstaunlich fruchtige Nase nach Äpfeln, Melone, gelben Blüten, dazu sorgt eine feine Würzigkeit vom Ausbau für eine zusätzliche Dimension. Leicht cremiger Auftakt, sehr animierend mit einem tollen Mix aus Steinobst und erdigen Noten, auch bei diesem Chasselas sorgt eine feine Phenolik für Spannung und Komplexität. Im Abgang mit sehr guter Länge, saftig und erdig-mineralisch. Eine sehr eigenständige und überaus gelungene Chasselas-Interpretation. Leider enorm rar, es werden jährlich weniger als 800 Flaschen produziert. (mh)

Vegan

Bio

Typ: Weisswein

Land: Schweiz

Region: Bielersee

Genussreife: Jetzt - 2034

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: Chasselas

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18