



2024 Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

Domaine Marc Morey

Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC

75cl (6er-Karton)

CHF 109.00

Degustationsnotiz

Die 2024er präsentieren sich mit einer ganz besonderen Strahlkraft. Im Vergleich zum 2023er zeigen sie sich etwas weniger auf der reifen Fruchtseite und dafür mit einem brillanten, klaren und mineralischen Ausdruck. Eine herrlich frische Zitrusfrucht verbindet sich mit tänzerischen floralen und würzigen Aromen. Das Bouquet wirkt sinnlich und verspielt, strahlt zugleich jedoch auch viel Substanz aus. Das Zusammenspiel von Schmelz und Säure ist besonders delikat und wird von einer guten inneren Kraft getragen. Dies zeigt sich auch in der Länge, in der sich bis ins Finale zunehmend die Mineralität durchsetzt. Herrlich, wie der Geschmack noch Minuten später nachhallt. (pb)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Burgund

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19