



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## AOP Meursault

*Pierre André, Côte de Beaune, Frankreich*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	aromatisch
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	12-14 °C
Servierempfehlung:	Fleisch und frischen Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 77

### Charakteristik

HellgelbeFarbe mit glänzenden grünen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von feinen Kräutern, kandierter Zitrone, Brioche und getoastetem Brot. Am Gaumen präsentiert er sich köstlich mit Noten von Marzipan und Haselnuss sowie einem mineralischen, knackigen Abgang.

### Klima/Terroir

Die Weinberge erstrecken sich im Herzen der Côte de Beaune auf Höhenlagen von 200 bis 300 Metern. Sie sind in Ost/Südost-Richtung ausgerichtet und umgeben das malerische Dorf Meursault. Der Boden besteht aus kalkhaltigem Mergel, der ideale Bedingungen für den Weinbau bietet.

### Ausbau

Der Chardonnay wird in Meursault gekeltert und ausgebaut. Die Trauben werden bei der Ankunft in der Weinkellerei pneumatisch gepresst und der Traubenmost wird 48 Stunden stark gekühlt zur Klärung. Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturreguliert in 20-30% neuen Fässern, um die volle Aromenvielfalt zu bewahren. Anschließend reift der Wein 8-16 Monate auf der Vollhefe, um zusätzliche Komplexität und Tiefe zu entwickeln.

### Das Weingut

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandelsgesellschaft in Paris gründete. 1927 verliebte er sich in das schöne Château d'Aloxe-Corton mit seinen bunten Dachziegeln und kaufte es. Damit zog er in die Welt der Burgunderweine ein. Pierre André war ein talentierter und couragierter Visionär, der sich zum Ziel gesetzt hatte, die Gastronomiemärkte zu erobern. Somit erwarb er 1938 ein Restaurant in Paris, um dort seine Weine vorzustellen und seine Liebe zum Burgund mit den Gästen zu teilen. Seitdem ist das Haus den Werten seines Gründers treu geblieben und hat unablässig innoviert, um die Liebhaber großer Burgunderweine stets immer weiter zufriedenzustellen.

