



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Domaine de la Madone Bourgogne Blanc

Artikel-Nr.: 104004

ANBAUGEBIET Frankreich / Beaujolais

REBSORTE(N) Chardonnay

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER Jean Bererd et Fils

AUSBAU Vor der Lese wurde in feinsten Handarbeit auf die optimale Qualität der Trauben gewartet. 50% des Weins lagerte für 12 Monate in neuen Barriquefässern, 50% wurden im Edelstahltank ausgebaut.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In der Nase treten Aromen von Aprikosen und Birnen auf, aber auch leicht nussige Noten fließen mit ein. Am Gaumen präsentiert sich der Chardonnay mit einer angenehm knackigen Säure und einem wunderbar cremigen Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG Als Aperitif, zu hellem Fleisch, Risotto und auch Ziegenkäse

SERVIERTEMPERATUR 14 – 16 °C



Bereits seit dem 16. Jahrhundert baut die Familie der drei Brüder Bruno, Olivier und Frederic Bererd am Madonnenhügel im Ort Le Perreon Wein an. Ihr nach der Gipfelstatue benanntes Weingut umfasst mittlerweile 28 ha Rebland, aufgeteilt in 90 verschiedene Parzellen. Die Weinberge für diesen Beaujolais Village grenzen an die Beaujolais Cru-Lage Brouilly an und weisen ein sehr ähnliches Terroir auf: Der Boden ist karg, steinig und von pinkem Granit geprägt, die Rebanlagen immer wieder durchzogen von sehr alten Rebstöcken, was dem Wein eine perfekte Balance von Finesse und Mineralität verleiht. Es ist ein Anliegen der Brüder, auf die mündlich überlieferten Weinbautechniken ihrer Vorväter zurückzugreifen – im Weinberg wie im Keller. So entstehen feine Weine, die die Nähe zum Burgund widerspiegeln. Experten sehen in dem burgundisch interpretierten Gamay eine echte Kampfansage an die großen Crus und zücken hohe Punktzahlen. Die New York Times schreibt: „Die Domaine de la Madone beweist, dass die besten Beaujolais nicht unbedingt aus Crus stammen müssen. Man muss einfach nur hart genug für die Qualität arbeiten“. Ein Tropfen, von dem man sich schwer wieder trennen kann und auch gar nicht muss, denn er verträgt gut ein paar Jahre im Keller.

