

**DOMAINE ROLLIN PÈRE ET FILS**  
**Haute Côtes de Beaune AC**  
**Burgund weiss**



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Rollin Père et Fils</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ausgebaut wurde der Wein zu zwei Drittel in gebrauchten 450 Liter Fässern und ein Drittel im Stahltank. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von weissen Pfirsichen, Kaiser Alexander Birnen, etwas Pampelmuse und saftigen Aprikosen, umrahmt mit Noten von Wiesenblumen, einem Hauch von Frühlingshonig und zart mineralischen Tönen. Am Gaumen mit tollem Fruchtschmelz, gut stützender Frische und wiederum einer dezent mineralischen Würze im Finale.

### **Empfehlung**

---

Mit seiner saftigen Frucht zeigt er sich als einladender Apéro-Wein, als auch als ausgezeichnete Begleiter zu leichten Fischgerichten, etwa saftig gegrillte Dorade nur mit etwas Fleur de Sel, Zitronensaft und mild-würzigem Olivenöl, oder zu Flusskrebsen in leicht tomatierem Fenchel-Sud.

### **Produzent**

---

Simon Rollin trat 2003 als Winzer in das Weingut ein, welches er heute zusammen mit seiner Frau Caroline nun in vierter Generation führt. Ihren Ursprung fand die Domaine mit seinem Urgrossvater Raymond, der als erster Weinberge in seinem Heimatdorf Pernand Vergelesses kaufte. Indes war es erst Grossvater Maurice, welcher 1955 mit der Herstellung und Abfüllung von Weinen aus dem Familienbesitz begann. Das Ziel der Beiden ist, das erhaltene traditionelle Know-how mit der Modernität der heutigen Technologien in Einklang zu bringen, immer mit Respekt gegenüber der Natur, für die Trauben und somit letztlich für die daraus gekelterten Weine. Die 14 Hektar Weinberge in ihrem Besitz, werden auf nachhaltige Weise gepflegt, wobei ein perfektes Gleichgewicht zwischen ökologischem Weinbau und gesundem Terroir geschaffen wird. Ziel ist es, jeder Weinbergsparzelle die Möglichkeit zu geben, ihre eigenen Eigenschaften je nach Umweltbedingungen und Jahrgang frei zum Ausdruck zu bringen. Auch im Weinkeller erfolgt die Weinbereitung mit möglichst geringen Eingriffen und Interventionen. So wird auch Schwefel nur in minimalen Mengen zugesetzt. Das Ergebnis sind authentische, Sorten- und Lagen typische, schmackhafte Weine.

