

ARMAND HEITZ
Chassagne Montrachet AC
La Maltroie 1er Cru Burgund weiss



Jahrgang: 2021
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Armand Heitz**
Traubensorten: Chardonnay
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
Ausschenktemperatur: 10-12°

Die Trauben stammen aus Parzellen einer Lage unterhalb des Gartens des Weinguts. Ein spezielles Terroir für Chassagne, den es hat einen relativ hohen Lehm-Anteil. Die Nase ist leicht würzig und erinnert ein wenig an Meursault, mit Aromen von Orangen- und Zitronen Zesten, reifen Birnen und gerösteten Nüssen, dazu etwas Zitronenmelisse und andere Kräuter. Auch am Gaumen eine schöne Tiefe und Fülle von Aromen zeigend, welche mit einer prägnanten Komplexität und einer tollen Ausgewogenheit von saftiger Frische ausbalanciert wird.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchte, wie Seezungen Röllchen mit Weisswein-Kerbel Sauce und "Pommes Noisettes", oder Langoustine mit Pastis Schaum und Meerfenchel, aber auch zu "Poulet de Bresse" mit Estragon-Sahne Sauce und Sellerie Püree.