

**DOMAINE ROLLIN PÈRE ET FILS**  
**Pernand Vergelesse AC**  
**Burgund weiss**



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Rollin Père et Fils</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben stammen von verschiedenen Lagen in Pernand-Vergelesse. Ausgebaut wurde der Wein für rund 12 Monate in Eichenfässern (wovon 10% neu). Geradliniges, Pernand-typisches Bouquet mit Aromen von gelben Kirschen, Mandarinen, Orangeat und einem Touch von Akazie, dazu feine, mineralisch anmutende Kräuter Noten und dezente Barrique-Würze. Am Gaumen mit animierender Frische, saftiger Frucht und zart mineralischem Finale.

### **Empfehlung**

---

Als würzig-fruchtiger Aperitif mit Blätterteiggebäck, Oliven, "Tête de Moines" Rosetten und Ähnlichem genauso spannend wie zu Fisch und leichten Geflügelgerichten, aber auch zu Innereien wie etwa Kalbsnieren in Weisswein-Senf Sauce mit Butterreis und Mangold.

### **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 Vergelesse 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 Weinbergspartelle 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.

