

HENRI BOILLOT
Corton Charlemagne AC
Grand Cru Burgund weiss



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Henri Boillot
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Burghound 95, Jasper Morris 93-95, Parker 92-94

Die Grand Cru Lage Corton Charlemagne erstreckt sich über die drei Dörfer Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses und Ladoix-Serrigny. Boillot bezieht Trauben aus allen Dreien. In der Nase zeigen sich Aromen von gelben Pflaumen, Meyer Zitrone, Pink Grapefruit, Birnen und etwas Nektarine, unterlegt mit floral-würzigen Noten von weissen Blüten, Alpenheu, Nelken, Bienenwachs und dezenten, salzig-mineralischen Kalk Tönen, dazu die typische Reduktion und ein Touch von getoastetem Holz. Am Gaumen konzentriert, muskulös, mit grosszügiger Frucht, guter Frische und wiederum mineralisch-salziger Würze im langen Finale.

Empfehlung

Mit seiner feinen Würze harmoniert er perfekt zu Wolfsbarsch auf frischem Spinat mit gerösteten Pinienkernen, Zitronen Abrieb und gebratenen Kapern, oder zu einer klassischen "Bouillabaisse" mit "Sauce Rouille". Wunderbar auch zu gebratenen Wachteln im Speckmantel mit Orangen und Rosmarin.