

**DOMAINE THIBERT**  
**Mâcon-Verze AC**  
**Burgund weiss**



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Thibert</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 90

Die Trauben stammen aus Lagen in der namensgebenden Gemeinde Verzé. Ausgebaut zu 90% im Stahltank und zu 10% in Eichen Fässer von der berühmten Tonnellerie "François Frères". Im Nasenbild zeigen sich einladende Aromen von saftigen Zitrusfrüchten, Birnen und Mirabellen, unterlegt mit floral-mineralischen Noten von Wiesen Kräutern, weissen Blüten, nassem Kiess und einem Touch von zerstoßenen Austernschalen. Am Gaumen mit schöner Balance von saftiger Frucht, knackiger Frische und fein-würziger Mineralik.

### ***Empfehlung***

---

Wunderbar einladender weisser Burgunder zum Apéro, der auch hervorragend als Begleiter zu weissem Bohnen Eintopf oder zu einer "Boudin Blanc" mit Äpfeln passt. Perfekt auch zu Fisch und Meeresfrüchten.