

DOMAINE ETIENNE SAUZET
Puligny Montrachet AC
Burgund weiss



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Etienne Sauzet
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Burghound 90

Die Trauben stammen von acht verschiedenen Lagen der Gemeinde. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von reifem Apfel, Nashi Birne und verschiedenen Zitrusfrüchten, unterlegt mit Puligny-typischen, floral-würzigen Noten, die an Lindenblüten und Farn erinnern. Einladender Gaumen, straff, mit Schmelz und guter Frische.

Empfehlung

Toller Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa gebratener Wolfsbarsch auf Fenchelgemüse, oder Jakobsmuscheln auf konfierten Tomaten mit Kerbel Schaum, aber auch zu Gemüsegerichten wie gefüllte Zucchini Blüten mit Noilly Prat Sauce.

Produzent

Gegründet wurde das Weingut in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts von Etienne Sauzet (1903-1975). Bereits 1973 stieg sein Schwiegersohn Gerard Boudot, in den Betrieb mit ein. Inzwischen werden die 15 Hektar von Etiennes Enkelin Emilie - die Tochter von Gerard - und ihrem Mann Benoît Riffault geführt. Sowohl beim Anbau als auch bei der Vinifikation gilt das Hauptaugenmerk auf schonendem Umgang mit und für die Natur. So wird schon seit 2006 nach organisch-biologischen Vorsätzen gearbeitet und seit 2010 auch nach biodynamischen Grundsätzen. Auch im Keller wird mit viel Akribie und wenig Intervention gearbeitet, so ist den auch der Neuholz-Anteil beim Fassausbau der Weine, möglichst gering gehalten. Ihre Weine zeichnen sich vor allem durch ihre Finesse und Frucht aus, vereinen Eleganz und Fülle, sowie Lebendigkeit und Mineralität und gehören zweifelsohne mit zu den begehrtesten Referenzen aus Puligny-Montrachet.