



Chassagne-Montrachet AOC

Domaine Balland-Curtet Chassagne-Montrachet 2021

CHF 95.00

-  75cl
-  13%
-  Burgund
-  Chardonnay
- AN** 9372721

Degustationsnotiz

Der Chassagne-Montrachet präsentiert sich in einer klaren und leuchtenden Farbe welche die Frische des Terroirs widerspiegelt. In der Nase dezente Holznoten, begleitet von harmonischen Nuancen weisser Blumen. Der Auftakt am Gaumen ist rund und voluminös, gekennzeichnet durch eine schöne Ausgewogenheit, die den Genuss des Weins intensiviert. Ein harmonisches Zusammenspiel von Textur und Geschmack. Diese Charakteristik macht den Wein nicht nur in seiner Jugend zugänglich, sondern verspricht auch eine noch intensivere Erfahrung bei einer Reife ab etwa fünf Jahren.

Herstellung

Der Rebberg liegt in der Nähe des Dorfes Chassagne-Montrachet. Die nach Osten ausgerichtete Rebfläche auf einer Höhe von 230 Metern über Meer liegt in Hangmitte auf lehmigem Kalksteinboden. Die Chardonnay Reben, welche im Jahr 2009 gepflanzt wurden, werden von Hand geerntet und in kleinen Behältern in den Weinkeller transportiert. Ausbau für 12 Monate in französischen Eichenfässern mit 20% Neuholzanteil. Die Eichenfässer stammen aus den umliegenden Wäldern nahe des Fluss L'Allier.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten. Herrlich zu Fisch – von gegrillten Doraden und Forellen bis hin zu gedämpftem Zander oder einem edlen Seeteufel-Filet.

Produzent

Die wunderschöne Domaine Balland-Curtet ist das Ergebnis einer Freundschaft zwischen den Familien Balland und Curtet, die ihre Leidenschaft für Wein teilten. Bereits im Jahr 1994 erwarben sie ihren ersten Weinberg in Volnay, Burgund, und setzten ihre Partnerschaft fort, indem sie neue Parzellen kauften. Das Anwesen erstreckt mittlerweile sich über mehrere Dörfer an der Côte de Beaune, darunter die weltbekannten Auxey-Duresses, Chassagne-Montrachet, Volnay, Meursault und Blagny. Die Domaine Balland-Curtet produziert sehr exquisite Rot- und Weissweine, darunter auch verschiedene Premier Crus. Dabei sind die Reben mit typischen Burgunder Rebsorten bepflanzt und profitieren von den einzigartigen Terroirs dieser grossen Region. Zu den bekanntesten Weinen gehören Volnay Premier Cru Les Mitans, Puligny-Montrachet Premier Cru La Garenne und Auxey-Duresses Blanc Premier Cru Les Écusseaux.



Domaine Balland-Curtet Chassagne-Montrachet 2021

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen des edlen Weines produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbauggebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplintern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.

Subregion

Die Côte de Beaune beherbergt auf 800 Hektaren wohl die grössten Weissweine auf der Welt. In keiner anderen Region gibt es solch erstklassige Weine, wie im Mutterland des Chardonnays und Pinot Noirs. Der grösste Teil der Rebberge der Côte de Beaune erstreckt sich südlich von Beaune. Der Weinberg Les Maranges bildet die Grenze zur Côte Chalonnaise. Der kleinere Teil liegt nordöstlich der Stadt, zwischen Chorey-les-Beaune, Pernand-Vergelesses und Ladoix. Er gehört zum Departement Côte d'Or. Die Qualitätsmerkmale im ganzen Burgund sind überaus kompliziert. Die Grundlagen für die heutigen Klassifizierung sind uralte und stammen aus dem Mittelalter. In der Côte d'Or gibt es vier Klassen. Die oberste Klasse ist Grand Cru, 2. Premier Cru, gefolgt von Appellation Communale und zu guter Letzt die vierte Klasse, die die Bezeichnung Bourgogne trägt.