



Bourgogne Blanc, Côte d'Or AOC

Domaine Balland-Curtet Les Buées 2023

CHF 35.00

 75cl
 13.5%
 Burgund
 Chardonnay
AN 9373723

Degustationsnotiz

Der Bourgogne Blanc beeindruckt mit einer brillanten, klaren Farbe. Die feine Nase offenbart elegante, leicht geröstete Aromen. Am Gaumen überzeugt der Wein mit schöner Rundheit und harmonischer Ausgewogenheit. Das präzise Finale mit einer angenehmen Spannung macht ihn bereits in seiner Jugend geniessbar. Ein Wein, der durch Frische und Zugänglichkeit besticht und sich ideal für unbeschwerten Burgunder-Genuss eignet.

Herstellung

Die Chardonnay Reben, welche im Jahr 2016 gepflanzt wurden, werden von Hand geerntet und in kleinen Behältern in den Weinkeller transportiert. Nach einer Reifezeit von 10 Monaten auf der Feinhefe wird der Wein assembliert, um die verschiedenen Facetten und Aromen zu vereinen. Anschliessend erfolgt eine leichte Filtration, bevor der Bourgogne Blanc in die Flasche abgefüllt wird.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten.

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.

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 Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.



Domaine Balland-Curtet Les Buées 2023

Subregion

Die Côte de Beaune, der südliche Teil der Côte d'Or, erstreckt sich von Ladoix-Serrigny bis nach Santenay. Sie ist besonders berühmt für ihre herausragenden Chardonnay-Weine, aber auch für kraftvolle Pinot Noirs. Dabei zählen sicherlich Montrachet, Meursault und Pommard zu den renommiertesten Appellationen. Dabei umfasst das Gebiet rund 4.500 Hektar. Dank ihrer Vielfalt und Exzellenz bleibt sie eine der faszinierendsten Weinregionen der Welt.

Die Böden variieren von kalkhaltigem Lehm bis zu steinigen Höhenlagen, was eine breite Stilvielfalt ermöglicht. Das gemässigte Klima mit ausreichend Niederschlag sorgt für eine optimale Reifung der Trauben, wobei die Weissweine besonders von den kühlen Nächten profitieren.

Die Weissweine der Côte de Beaune sind reichhaltig, aromatisch und bestechen durch eine feine Säure. Dabei entfalten die Chardonnays Noten von Honig, Nüssen und Butter. Die Rotweine, insbesondere aus Pommard oder Volnay, sind strukturiert und würzig. Der Ausbau erfolgt traditionell in Eichenfässern, um Komplexität und Langlebigkeit weiter zu fördern.

Die Côte de Beaune unterteilt sich in Grand Cru, Premier Cru, Village- und Regionalweine, wobei Montrachet als Inbegriff eines grossen Weissweins gilt.