

Cuvée Allier



Typ

Trockener Weißwein im Barriqueausbau.

Die Weinberge

Die höchsten Weinberge im Nekeastal von 650 m sorgen durch die Tag- und Nachttemperaturunterschiede von bis zu 15° C für eine behutsame aber konstante Reifung der Trauben, die dennoch ihre Frische und Finesse behalten. Das steinige und gut drainierte Terroir schafft ideale Bedingungen für ein excellentes Lesegut.

Rebsorten

100% Chardonnay

Technische Merkmale

Vorgärende Mazeration für ca. 12 Stunden, Most wird ausschließlich im Saignéverfahren erzeugt. Keine malolaktische Gärung, häufige Batonages. Sorgfältiger Filtration durch Cellulose-platten .

Crianza und Fertigstellung

Der konzentrierte Most ruht für 6-7 Monate in Barriquefässer. Aber nicht irgendeine: Wir suchten nach einem Holz, das eine perfekten Harmonie mit unserem Chardonnay eingeht. Ein französischer Eichenwald aus dem Gebiet Allier mit mindestens 80 Jahren alten Bäumen erfüllte ideal unsere Ansprüche. Das Allierfass unterstützt die Eleganz und Finesse unseres besten Chardonnays ohne ihn zu dominieren .

Temperatur

Ideale Serviertemperatur
10° - 12° C

Trinkzeitpunkt

Die ersten 2 Jahre zeigt uns der Allier seine frischen, jugendlichen Noten. Doch dann erst kommen seine komplexen Geschmacksnoten voll zur Geltung.

Tastingnotes

Goldgelbe Farbnuancen, Dominanz von tropischen Früchten und reifem Herbstapfel. Die harmonische Vereinigung mit Alliereiche lassen im späteren Alter cremige Vanille und komplexe Nuancen von Stroh und Gras hervortreten.

Speisenbegleiter

Der Chardonnay Allier passt zu edlen Vorspeisen wie Gänseleber und geräucherten Produkten. Loup de mer, Steinbutt, Rotbarbe und andere Edelfische sind wunderbare Geschmackskomplizen. Im Alter harmonisch zu Desserts.

