







Chardonnay Reserve Languedoc Vin de Pays d'Oc 2024 Domaine Astruc

Weingut

Domaine Astruc

Eine beeindruckende Erfolgsgeschichte schreibt die Domaine Astruc aus der Region Limoux im Languedoc. Jacques Astruc, der dynamische Besitzer dieser feinen Domaine, hat vor knapp 20 Jahren begonnen, gezielt gute Weinlagen rund um das Städtchen Malras zu kaufen oder zu pachten. Seine eleganten, im Keller mit größter Sorgfalt ausgebauten Weine, fanden in Frankreichs Önotheken und Restaurants sehr schnell großen Anklang und er bekam erstklassige Bewertungen in der Presse, so daß er die Zusammenarbeit mit regionalen Weinbauern nach und nach erweiterte. Das Geheimnis seines großen Erfolges sind ohne Zweifel die herrliche Fruchtigkeit seiner charmanten Weine, die edle Ausstattung und gleichzeitig ein unglaublich niedriger Preis für die gebotene Qualität. Ein absoluter Tipp.

Tipp

Kaum eine andere Sorte eignet sich so für den Ausbau im Holzfass wie der Chardonnay - falls die Lagerung im Fass nicht übertrieben wird. Nur ein Hauch Barrique sollte es sein - der Wein gewinnt an Tiefe und Komplexität. Der Preis ist für diese Qualität fast unglaublich.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)
Brennwert: 328 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate: 0,9 g

davon Zucker 0,2 g **Zutaten:** Trauben, Zucker, Antioxidantier

Expertise

Jahrgang: 2024

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 13.50 % Vol.

Restzucker: 2.00 g/l

Säure: 7.20 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Languedoc

Ausbau: Barrique

Rebsorten: Chardonnay

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand in kleine Körbe gelesen und selektioniert. Langsame Vergärung im Tank, danach Ausbau kurze Zeit im Barrique und dann im großen Holzfass.

Sensorik

feine Frucht von Litschi und Mango, etwas Brioche, ganz dezent Vanille, voller und saftiger Wein

Passt gut zu

kräftig gewürzten Fischgerichten, gebratenem Geflügel

Lagerfähig

4 Jahre