



## 2020 Macôn-Bussièrès AOC

En Prôle, Louis Dorry

Neuentdeckung aus dem südlichen Burgund

### **Beschreibung:**

Top Macon mit gewaltigem Reifepotenzial und Tiefe des Geschmacks, hierfür stehen die bis zu 90 Jahre alten Reben.

### **Degustationsnotiz:**

Funkelndes, intensives Gelb, attraktives Bouquet mit einem Korb gelber Früchte, Blütenaromen, Kräutern und frisch gerösteten Mandeln und Brioche. Am Gaumen intensiv, vollmundig-saftig und mit intensiver, salzig-würzig untermalter Frucht, Zitronenabrieb, Ananas, Apfel und gebuttertem Brioche. Ungemein kraftvoll, dabei ultrafein und mit präziser Mineralik.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Mâconnais
<b>Produzent:</b>	Domaine Louis Dorry
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1174720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Macôn-Bussières AOC

En Prôle  
Louis Dorry

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren