



Montagny

Les Burnins 1er Cru
Château de Chamilly

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Côte Chalonnaise AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Der Wein wird in grossen Burgunderfässern vergoren und ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2022

In der Nase begeistern feine Aromen, die an Grapefruits, Aprikosen, Pfirsiche und Blumenblüten erinnern, mit einer subtilen Note nach Vanille. Am Gaumen zeigt der bekömmliche, cremig wirkende Körper eine grossartige Ausgewogenheit zwischen der feinen Frucht und der herrlich mineralisch ausklingenden Säure. Ein sehr spannender und vielschichtiger Chardonnay mit viel Energie und angenehmer Fülle.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Probieren Sie diesen herrlichen Wein zu grillierten und gratinierten Krustentieren, Fischgerichten, wie z.B. Lachs an Estragonsauce oder einem Thunfischtatar, zu Kalb- und Geflügelspeisen mit weissen Saucen, aber auch zu einem Bulgursalat sowie zu frischem Ziegenkäse.

Uralte Familientradition und schmeichelnde Terroir-Weine

Das Dorf Chamilly mit seinem wunderschönen Château liegt in einem grünen Tal im Norden der Côte Chalonnaise. Hier führt Madame Veronica Desfontaine das Weingut zusammen mit ihren Söhnen Xaver & Arnaud in 12. Generation (im Bild). Das Château stammt aus dem 17. Jahrhundert und wurde auf den Grundmauern eines alten, befestigten Bauernhofs errichtet. Im Jahr 1840 erwarb die Familie Desfontaine das Schmuckstück mit den umliegenden Ländereien und pflegt seitdem die uralten Gemäuer ebenso liebevoll wie ihre Weinreben. Ihre Arbeitsweise und Methoden sind modern und grundlegend ökologisch, ohne dass sie eine Bio-Zertifizierung anstreben. Jede Einzellage wird gesondert gekeltert, ausgebaut und abgefüllt. Ziel der Arbeiten im Rebberg und im Keller ist, alles möglichst einfach und möglichst gesund zu halten, sodass sich das Terroir des jeweiligen Lage optimal und ganz unverfälscht in ihren grossartigen Weinen widerspiegeln kann.

