



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Pernand-Vergelesses Blanc

Pierre Bourée Fils

Expertise:

Helles Goldgelb. In der Nase Aromen von weißen Früchten, wie Birne und Plattpfirsich. Am Gaumen dezente Honignoten, Salzmandel und Zitrus.

Geschichte:

Die Weine der Gemeinde **Pernand-Vergelesses** beeindrucken durch ihre finessenreiche, leicht feminine Art, die geprägt ist von kalkreichen Böden und wunderbaren mikroklimatischen Bedingungen. Die Weine bieten oftmals ein gutes Lagerpotenzial, so kann man sich freuen, wenn man einen Jahrgang erwischt, der nicht mehr ganz so jugendlich daher kommt.

Das malerische Dorf liegt im hinteren Teil des Berges von Corton. Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben bei **Pierre Bourée** im Weingut erneut per Hand sortiert, bevor sie schonend gepresst werden. Die Vergärung findet spontan in **Eichenfässern** (15% davon neue Fässer) statt. 20 Monate bleiben die Weine auf der Hefe liegen, bevor sie abgefüllt werden.

Die Weine bestechen durch einen wunderbaren klaren **Terroirausdruck**. Dieser Stil, den Jean-Christoph Vallet par excellence beherrscht spiegelt sich in all seinen Weinen wieder. Man sitzt regelrecht im Weinberg.

In der Nase strömt die weiße Frucht von Birne und Pfirsich an die Rezeptoren. Leichte Nuancen von Hefe, dezente Honignote, Salzmandel, ein Spritzer Zitrone.

Der Wein ist nicht fett – er ist elegant, lang mit gutem Druck am Gaumen und betörender Spannung.

Artikelnummer:	264733
Rebsorten:	Chardonnay,
Jahrgang:	2018
Qualität:	AOC
Geschmack:	trocken
Region:	Burgund
Alkohol:	13 %
Restzucker:	1,1 g/L
Säuregehalt:	3,86 g/L
Ausbau:	Eichenholzfass
Reifezeit:	20 Monate auf der Hefe
Trinktemperatur:	8-10 Grad



Speisenkombination

Perlhuhn, gebratener Hummer und gratinierte Austern