



## Auxey-Duresses

|                  |                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------|
| Produzent        | David Moret                                        |
| Land/Gebiet      | Frankreich/Burgund                                 |
| Appellation      | Auxey-Duresses AOC                                 |
| Jahrgang         | 2021                                               |
| Produkt          | Weissweine                                         |
| Traubensorte(n)  | Chardonnay (100%)                                  |
| Ausbau           | 12 Monate in Holzfässern aus dem Burgund ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 13.0%                                              |
| Restzucker       | 0.8 g/l                                            |
| Trinktemperatur  | 10 bis 12 Grad                                     |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2033                                     |
| Inhalt           | 75 cl                                              |

Auxey-Duresses liegt nicht einmal zwölf Kilometer nördlich von Chassagne-Montrachet an der Côte de Beaune, die ja bekanntlich das Herzstück für weisse Burgunder ist. Auf der kleinen Parzelle, von der David Moret die Trauben bekommt, stehen Reben, die 1965 gepflanzt wurden. Der Boden ist lehmig-kalkig und die Pflanzdichte ist mit 8000 Reben pro Hektar sehr hoch. Abgesehen vom Qualitätsanspruch David Morets sind alleine diese Komponenten schon ein Garant für niedrige Erträge. Der Wein wird weder geschönt noch gefiltert, was aber nur mit einwandfreiem, gesundem Ausgangsmaterial möglich ist. Die Nase ist komplex und vielschichtig und changiert zwischen zarten Röst- und Toastnoten (vom natürlich noch präsenten Holz) hin zu Noten von exotischen Früchten. Die Struktur im Gaumen ist enorm dicht und gleichzeitig von seidiger Eleganz und perfekter Balance. Die gute Säure und ein langer Abgang vervollständigen den grossartigen Eindruck.