Puligny-Montrachet 2022

Produzent	David Moret
Land/Gebiet	Frankreich/Burgund
Appellation	Puligny-Montrachet AOC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in 228-Liter-Pièces ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.9 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2035
Inhalt/Gebinde	75 cl / 12er Kt

Harmonie und natürliche Perfektion zeichnen die Weine des Winzers David Moret aus. Beeindruckend, wie es ihm gelingt, aus jeder Appellation die Stärken herauszuarbeiten. Im Vergleich zu den typisch runderen Chardonnays aus Chassagne-Montrachet und den eher parfümierten Weinen aus Mersault ist Puligny-Montrachet für Weine mit grossem mineralischem Einfluss, Struktur und Kraft bekannt. Alle Weissweine werden von David Moret weder filtriert noch geschönt. Nach dem Ausbau im kleinen Holzfass werden die Jungweine für weitere vier Monate während der kalten Wintermonate in grösseren Fässern ausgebaut. Dabei klärt sich der Wein von selbst und kann unfiltriert abgefüllt werden. Das Resultat lässt sich sehen, besitzt der Puligny-Montrachet doch eine tiefgründige, mineralische Nase mit Anklängen an exotische Früchte sowie eine betörende Buttrigkeit. Im Gaumen besticht er durch seine feinen Fruchtaromen und die von perfekter Säurebalance gezeichnete Struktur.