

Mâcon-Verzé, blanc

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Jules Desjournays - Burgund
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FBU240718

92 Punkte: „Er ist fleischig und elegant, am Gaumen perfekt abgestuft, mit heller Säure und einem salzigen Abgang“ – V

Der große Künstler des Beaujolais-Gamay, Fabien Dupperay, ist längst auch ein Meister des Chardonnay aus Mâcon-Verzé, Mâcon-Fuissé und Pouilly-Fuissé, wo er heute zehn Hektar in Zusammenarbeit mit der Domaine Thibert bewirtschaftet. Dass das so ist, verwundert nicht, wenn man weiß, dass Dupperay nicht nur seit langer Zeit die Weine von Jean-François Coche, Arnaud Ente und Pierre Morey vertreibt, sondern auch eng mit ihnen befreundet ist und sehr genau weiß, wie sie arbeiten. Er hatte exzellente Lehrmeister, einige der besten, um genau zu sein. In nur wenigen Jahren hat er es geschafft, zu den führenden Winzern der Region zu gehören, und das nicht zuletzt deshalb, weil er so viel Passion in das Weinmachen steckt, so penibel und wissbegierig ist und sich immer weiterentwickelt. So verwendet er mittlerweile auch bei Chardonnay die gläsernen Weinkugeln seines Freundes Arnaud Ente, die zunehmend die Fässer im Keller ersetzen. All das dient der Verfeinerung der Weine, die 2018 zu den Glanzlichtern im Mâconnais zählen. Ja bei ihm konkurrieren manche 2018er sogar mit den kühleren 2017ern und übertreffen sie teilweise sogar. Sein Mâcon-Verzé stammt von Parzellen weit oben am Hang mit Granit-Terroir, das dichtere und kraftvollere Weißweine ergibt, als man sie vom Kalk hätte. Der hell goldgelbe Wein entfaltet im Glas Noten von Birnen und gelben Äpfeln, Zitronen und lemon curd, ein wenig grüner Ananas und Sternfrucht. Dazu kommen Noten von frischem Brot, von etwas Honigseim, feiner Würze und einem Hauch von Flint. Am Gaumen wirkt der Chardonnay seidig und großzügig mit



viel gelber fleischiger und saftiger Frucht, einer eleganten, feinen Textur und einer ebenso seidigen, dabei hellen Säure, die den Wein in ein salziges, animierendes und langes Finale trägt. Das ist einfach gut!

Trinkempfehlung: Dieser Wein kann sprinten, ist aber eigentlich ein Distanzläufer. Also jetzt antrinken, aber gerne noch eine Z

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333