



Bret Brothers

Mâcon-Igé Climat "Les Vernayes" AOC



, 750 ml



France,



9950217172



Alkoholgehalt:

0,0 %

Food reccomendations

from Christina Hilker

Dekantiert, nicht zu kalt aus einem großen Glas genießen.

Kürbis-Puffer mit pochiertem Ei und Baby-Spinat (vegetarisch)

Krustentier-Suppe mit Hummer-Einlage und Zitronengras

Chateaubriand mit Orangen-Estragon-Butter

Tasting review

by Christina Hilker on 19.12.2025

Info zum Wein:

Die Parzelle, wo der Wein ausgebaut wird, liegt im Dorf Igé, es handelt sich um einen sehr gesunden, fruchtbaren Boden, reich an Kalkstein.

Info zum Ausbau:

Die 20 bis 30 Jahre alten Chardonnay-Reben wurden von Hand geerntet vom 17-20. September und zu 100 % im Barrique mit wilden Hefen ohne Schönung ausgebaut und mit einer kleinen Beigabe von Schwefel abgefüllt. Die Gesamtmenge beträgt 8273 Flaschen.

Farbe:

Intensives, mittleres Goldgelb.

Nase:

Im Duft offenbaren sich Fruchtaromen von reifer Birne, Aprikose und Orangenzesten, durchmischt mit Noten von frisch aufgeschlagener Butter, Vanille, Krokant, Leder und Milchkaffee. Duftige Blütennoten verleihen ihm einen femininen und betörenden Anstrich.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der 2024er Macon-IGÉ Climat „Les Vernayes“ saftig, kompakt und zugleich verspielt und finessenreich. Seine salzige, mineralische Ader zieht sich voller Intensität über die Zunge und verweist auf sein großartiges Reifepotential. Nach ausreichender Belüftung kann man sich aber bereits jetzt an ihm erfreuen, intensive Soßen und gewürzreiche Gerichte sind Trumpf.