

 **Thomas Morey**

Bourgogne Chardonnay AOC

 , 750 ml

 France,

 9910224064



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Geröstetes Sauerteigbrot mit angemachtem

Handkäse und Kümmel

(Käse, Gemüse & Vegetarisch)

Salat aus Meeresalgen, Sesam und Tajin

(Meeresfrüchte)

Brokkolisuppe mit geröstetem wilden Brokkoli und

Mandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 16.04.2024

Farbe:

Hell strahlendes Strohgelb mit grüne Reflexen

Nase:

Der Bourgogne Blanc zeigt eine sehr zurückhaltende Frucht auf. Er erinnert an Vannile-Kipferl und damit eine perfekte Form winterlichen Gebäcks. Er zeigt zusätzlich in der Nase Mürbeteig, Zimt und kandierten Ingwer, die dazu ebenso gut passen. Nur zart lässt er Mirabelle, Pfirsich, etwas Birne und gelbe Äpfel durchblitzen. Frische Ananas und unreife Mango sorgen für Frische und Exotik zugleich. Ein mit Salzbutter bestrichenes, natürlich getoastetes Brioche kommt mir in den Sinn. Mit Zeit und vor allem Temperatur gewinnt er an Kräuterwürze. Aber auch hier sind die Aromen subtil gestreut. Zitronenmelisse, Kerbel und ein hauch Koriander stehen Fenchelsaat gegenüber.

Gaumen:

Straff und knackig verschafft er sich mächtig Eindruck am Gaumen. Präzise und klar ist seine Aromatik. Absolut reintönig. Die Frucht ist viel heller als gedacht. Eine sehr aktive und perfekt integrierte Säurestruktur arbeitet dagegen. Nur ein feiner Schmelz umgibt ihn, dieser wird aber permanent wieder durchtrennt. Mit deutlich mehr Kräuterwürze, als zunächst angenommen, generiert er ein langes, intensives Finish voller frischer Elemente.