



Bret Brothers

Mâcon Blanc AOC



2024, 750 ml



Frankreich, Burgund



9950217164



Chardonnay

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spinat-Pilz-Auflauf mit Sellerie-Weißwein-Sauce (vegetarisch)

Seezunge mit Zitronenbutter, jungen Gemüsen und kleinen
Kartoffeln

Ragout Fin vom Geflügel im Blätterteig-Pastetchen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.12.2025

Info zum Wein:

Ein Chardonnay aus Chardonnay. Natürlich ist jeder Chardonnay egal woher er kommt aus der Rebsorte Chardonnay. Aber nur dieser kommt auch aus Chardonnay, einem kleinen Weindorf im Maconnais. Die älteren Bürger von Chardonnay, werden Ihnen sagen, dass ihr Dorf Namensgeber der berühmten burgundischen Rebsorte ist. Sicher ist nur, dass das Wort "Chardonnay" vom lateinischen "Cardus" stammt, was "Distel" bedeutet, die auf Kalksteinböden besonders gut wachsen. Chardonnay ist ein Dorf mit hervorragendem Terroir. Lehm auf Kalkstein, Ost und Südostexponiert.

2466 Flaschen.

Farbe:

Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

In der Nase präsentiert sich der 2024er Mâcon Blanc mit anregender Fruchtigkeit, die an Apfel, Aprikose und Zitronenzeste erinnert. Begleitet wird das Ganze von einem feinen Holzeinsatz und einer herben Kräuter Frische. Ein Wein mit Spannung und Spiel, dessen deutliche Mineralität in seinem jugendlichen Stadium schon sehr gut erkennbar ist.

Gaumen:

Frische ist auch das Credo auf der Zunge, seine anregende Säure verbindet sich mit erfrischenden Apfel- und Zitrusnoten und einem cremigen und saftigen Mundgefühl.

Ein Chardonnay, der Fülle vermittelt ohne schwer zu sein.