

 **Thomas Morey**

Chassagne-Montrachet Blanc

AOC

 2022, 1500 ml

 Frankreich, Burgund

 9910224067

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Rochenflügel mit gedünsteten

Wurzelgemüse-Juliennes

(Fisch)

Confierter Kabeljau mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

(Fisch)

Gegrillter Radicchio Treviso mit Radieschen,

Tomate und Haselnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.04.2024

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen und grünen Reflexen

Nase:

Die Nase schwankt zwischen sehr hellen und gelben Aromen. Irgendwo dazwischen liegen auch grüne Akzente. Nashi-Birne, weißer Pfirsich und gelbe Äpfel sind deutlich zu erkennen. Tief suchen muss man nach Papaya, unreifer Mango sowie Mirabelle. Etwas Limettenabrieb und Bergamotte ergänzen dies sehr gut: Herb, markant und erfrischend. Er wirkt spürbar von vegetabilen und etherischen Aromen bestimmt. Artischocke, Fenchel und frische Erbsen sind präsent. Auch die Saat von Fenchel und Koriander machen sich bemerkbar. Salbei, Melisse, Fenchelgrün und gar Züge von Dill drücken ihm noch ihren Stempel auf.

Gaumen:

Am Gaumen ist der dann total solide, ausgewogen und harmonisch. Auf sehr leisem Fuß sind die Aromen hier plötzlich unterwegs. Große Eleganz wird dabei ausgestrahlt. Seine straffe Säure arbeitet aktiv gegen den subtilen Schmelz. Das ergänzt sich auf sehr gute Art und Weise. Korrespondierend und duellierend. er weist dabei viele steinige, erdige Nuancen auf. Sein mineralisches Konstrukt ist ein sehr aktiver Part, der die Eleganz voranbringt, sowie ihn texturell in eine sehr kühle Ecke voller Finesse treibt. Weißer Pfeffer, trockene Erde im Mittelmeerraum sowie die Vielzahl vorher wahrgenommener Kräuter prägen den Nachhall. Hier wird auch Minze und Koriander sehr aktiv und spürbar.