



Bret Brothers

Mâcon-Igé Climat "En Chanelet" AOC



2024, 750 ml



Frankreich, Burgund



9950217171



Chardonnay

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von 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

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.12.2025

Info zum Wein:

Parzelle liegt im Dorf Igé, sehr fruchtbarer Kalkstein nach Westen auf 230m ausgerichtet. 40-80 Jahre alte Reben, gelesen am 17. September 2024, 100% Spontgärung im Barrique, minimal geschwefelt. 2706 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 2024 Macon-IGÉ Climat „En Chanelet“ 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.