

# CHARDONNAY „CUVÉE DIX-NEUVIÈME“

PEARL MORISSETTE - TWENTY MILE BENCH, KANADA

*Pearl Morissette*



Ein klassischer Chardonnay, der die lange Erfahrung von Francois Morissette in Burgund reflektiert. Mineralisch, pur und minimalistisch vinifiziert. Birne und Steinobst in der Nase. Kein Holzungeheuer, sondern ein nussig kerniger Chardonnay mit cremiger Textur und feiner Säure. Unbedingt karaffieren und bei 10 -14° Celsius genießen. Ungeschönt und ungefiltert.

<b>ANBAUGEBIET</b> Niagara; Twenty Mile Bench	<b>CHARAKTER</b> Komplex, elegant, fruchtig, mit Schmelz	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> VQA Twenty Mile Bench	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 120 - 180 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Pearl-Morissette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Gemäßigt Kontinental beeinflusst vom Lake Ontario	<b>ZERTIFIZIERUNG</b>	<b>FERMENTATION</b> Ganztraubenpressung. Spontane erste -und malolaktische Gärung.	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Kalk, Lehm, Schiefer	<b>REBSORTE</b> Chardonnay	<b>AUSBAU</b> 18 Monate Ausbau in gebrauchten Holzfässern und zwei neuen Puncheons à 327l. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 10 - 14° C



Dieses kleine Weingut ist mit Sicherheit der größte Exot im Programm von Wein am Limit und gleichzeitig wahrscheinlich die größte Überraschung. Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine – und Wein überhaupt – entspricht. Francois Morissette ist kein Anfänger und das beweist der ehemalige Sommelier mit großer Stilsicherheit und Talent. Sein Handwerk lernte er 10 Jahre lang bei einigen der berühmtesten Weingütern des Burgunds. Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle waren seine Arbeitgeber. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.