

2018

Domaine Montrose Chardonnay



Artikelnummer	00159118
Winzer	Domaine Montrose
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Südfrankreich
Rebsorten	Chardonnay

Beschreibung:

Farbe: blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: im Bouquet fruchtbetont mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich

Geschmack: am Gaumen ausgewogen und harmonisch mit schöner Fülle, lebendiger Frische und einem Hauch Mineralität

Serviervorschlag:

gut gekühlt zum Aperitif oder als eleganter Speisenbegleiter zu frischen Meeresfrüchten, Fisch, weißem Fleisch und Geflügel und warum eigentlich nicht auch einmal zum Käse, z.B. einem mittelkräftigen Comté, Gruyère oder Emmentaler

Alkoholgehalt	12.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Um den besonderen Charakter ihrer unterschiedlichen Böden und Terroirs zu bewahren, werden die Chardonnay-Trauben nach Herkunft getrennt vinifiziert; zunächst vollständig entrappt und nun entweder kurze Zeit kaltgemaischt oder direkt in die Presse geleitet. Der Pressmost ebenso wie der frei abfließende Vorlauf werden durch Kaltsedimentation sauber geklärt, dann jeweils bei kontrollierten Temperaturen um 15 bis 18 °C kühl vergoren, die Weine nach abgeschlossener alkoholischer Gärung zur Cuvée vermählt und im Edelstahltank ausgebaut bis man den Chardonnay im Winter oder Frühjahr nach der Lese auf die Flaschen füllt und für den Handel bereitgestellt.

Boden

je nach Lage unterschiedliche Formationen mit weißen Böden aus Kalk und Ton, braunem Basaltboden und sandig-lehmigen Böden

Weinnotiz

Der Chardonnay der Domaine Montrose ist ein eleganter Charakterkopf. Kühl vergoren und rein im Edelstahltank ausgebaut, bewahrt er seine duftige Frische, seine aromatische Frucht und feine Mineralität kurz, die klassische Montrose-Balance, die jeden Wein der Familie Coste auszeichnet.

Die Ursprünge der Domaine Montrose reichen bis ins 16. Jahrhundert, darauf verweisen unterirdische Keller, die aus dieser Zeit stammen. Seit 1696 gibt es Hinweise auf den Namen und in den Flurkarten von Cassini, Frankreichs erstem Kartenwerk dieser Art, ist Montrose 1756 bereits verzeichnet. Gut ein halbes Jahrhundert zuvor, am 1. Juli 1701, hatte Joseph Alazard von König Ludwig XIV die Drei Eidechsen (frz. Trois Lézards, möglicherweise in Anspielung auf den Namen Alazard) als Familienwappen erhalten. Im Gedenken an ihren offensichtlich hochgeschätzten Vorfahren machten Bernard und Olivier Coste die Drei Eidechsen zum Emblem und Logo der Domaine Montrose, das heute auf jeder Flasche zu finden ist.

Die Reben der Domaine Montrose wachsen im Süden Frankreichs, nahe dem pittoresken Städtchen Pézenas, gleich hinter dem Etang de Thau, zwischen Montpellier im Osten und (dem etwas näheren) Béziers im Westen. Obwohl sich in Pézenas alles um den Schauspieler und Komödiendichter Molière dreht, wählten Bernard und Olivier Coste die griechische Dichterin Sappho zur Inspirationsquelle ihres Firmenmottos: Was schön ist, ist gut.

Und wer gut ist, wird bald schön sein. Vater und Sohn übersetzen diese Zeilen in ebenso attraktive wie köstliche Weine, mit klarem Penchant zu duftig eleganten Roséweinen, die Montrose zu einer veritablen Referenz für Rosé aus dem Languedoc werden ließen.

Um die exzellente Qualität ihrer Weine zu garantieren, vertraut die Familie Coste auf natürliche, nachhaltige Anbaumethoden. Nur in einem gesunden Umfeld reifen die gesunden, ausdrucksvollen Trauben, die dem Wein seine einzigartige Schönheit, Eleganz und Persönlichkeit verleihen. Nach umfassenden Analysen der Böden, Flora und Fauna in ihren Weinbergen, pflanzte man 1053 Bäume (eine Auswahl von 21 mediterranen Baumarten), um die natürliche Artenvielfalt und ökologischen Balance dieser kostbaren Terroirs zu bewahren.

Auch im Keller ist Behutsamkeit höchstes Gebot. Weil man den duftig leichten Stil bevorzugt, der die mediterrane Herkunft so lebendig zum Ausdruck bringt, werden die Trauben vergleichsweise früh gelesen, meist sofort gepresst und die Moste kühl vergoren. Bei einigen Weinen arbeitet die Familie mit kurzen Maischezeiten oder einem (partiell) behutsamen Einsatz von Barrique, doch niemals kaschieren diese stets sehr subtil und fein dosierten Maßnahmen den frischen, authentischen Charakter der Weine und ihre unnachahmliche Eleganz.

Inverkehrbringer:	Domaine Montrose 34120 Tourbes Frankreich
EAN-Code	3560680003083
EAN-Code Karton	3560680103103