

DOMAINE TESSIER  
Bourgogne AC  
Champ Perrier Burgund weiss



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Tessier</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Anbaumethode:	Biologische Richtlinien
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen Bourgogne stammen aus einer Lage and er Grenze von Puligny-Montrachet zu Meursault. Ausgebaut für ein Jahr in Barriques (10% neu), und danach vor der Füllung in die Flasche, noch für 6 Monate im Stahltank. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von Kumquats, reifer Birne und Honigmelone, dazu Noten von frischem Steinofen Brot und blühenden Wiesenkräutern. Am Gaumen einladende, reife Frucht zeigend, mit feiner Frische und dezenter Barrique-Würze.

### **Empfehlung**

---

Wunderbar zum Apéro mit kleinen Häppchen wie Blätterteiggebäck, "Mini-Chäschüechli" oder Lachstatar Blinis. Aber auch zu verschiedenen leichten Vorspeisen.

### **Produzent**

---

«Grosse Weine entstehen im Weinberg» - dies ist das Credo von Arnaud Tessier. So sieht man ihn denn auch nur selten bei Verkostungen und Dergleichen, da er den grössten Teil seiner Zeit in den Rebgärten verbringt. Er begann schon im Alter von 14 Jahren mit seinem Vater im Weinberg zu arbeiten und entwickelte dabei schon in jungen Jahren ein Gespür für die verschiedenen Parzellen, obwohl damals die Trauben noch allesamt verkauft wurden. Als sein Vater 2006 leider viel zu früh verstarb, übernahm Arnaud das Weingut und 2007 war der erste Jahrgang, der von ihm vinifiziert und vermarktet wurde. Zwar (noch) ohne offizielle Zertifizierung, erfolgt die Bewirtschaftung im biologischen Anbau, mit Aufmerksamkeit und Akribie, sowohl für die Böden als auch für jeden einzelnen Stock. Im Weinkeller wird Arnaud von seiner Frau Catherine unterstützt. Sie bringt ihre eigene außergewöhnliche Erfahrung und ihr Können ein, nachdem sie für andere bekannte Domänen im Burgund und im Ausland gearbeitet hat. Dank der kühlen Temperaturen im Naturkeller verläuft die Gärung langsam und die Aromen werden sehr nachhaltig extrahiert. Die Reifung erfolgt in grösstenteils gebrauchten Holzfässern. Die Resultate bestechen durch Spannung und Präzision – nur selten wird man Zeuge

von Qualität in derartiger Reinform. Die beiden sind wirklich ein erfolgreiches Team.