

DOMAINE TESSIER  
Meursault AC  
Le Poruzot Dessus 1er Cru Burgund weiss



Jahrgang: 2020  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Domaine Tessier**  
Traubensorten: Chardonnay  
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.  
Auschenktemperatur: 10-12°

Die Trauben stammen von über 70-jährigen Rebstöcken und stammen aus einer Lage im oberen Teil von "Poruzot-Dessus", welche direkt an die Lage "Les Genevrières" angrenzt.. Ausgebaut für ein Jahr in Barriques (20% neu), und danach vor der Füllung in die Flasche, noch für 6 Monate im Stahltank. Vielschichtiges Bouquet, mit Aromen von Mandarinen, knackiger Birne, Nektarinen und Orangenblüten, umrahmt mit Noten von gerösteten Nüssen, gebuttertem Toast und feinsten Exotik. Am Gaumen mit schönem Schmelz, saftiger Frucht, guter Frische und zart mineralischem Touch im Finale.

### **Empfehlung**

---

Grossartiger Begleiter zu Fisch und Krustentiere, wie etwa Seezungenröllchen mit Lachs Farce auf Schnittlauch Sauce, Thunfisch Tataki auf Glasnudeln mit Yuzu und Sesam oder "Lobster Thermidor", aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

### **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 bestehen durch Spannung und Präzision – nur selten wird man Zeuge von Qualität in derartiger Reinform. Die beiden sind wirklich ein erfolgreiches Team.