

**ARMAND HEITZ**  
**Corton Charlemagne AC**  
**Grand Cru Burgund weiss**



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Armand Heitz</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Grand Cru Lagen der Corton-Charlemagne liegen an der Grenze zwischen der Côte de Nuits und der Côte de Beaune, auf zwischen 280 und 330 Meter über Meer, hauptsächlich nach Südwesten ausgerichtet. Ausgebaut in Barriques, wovon jeweils rund 20-40% neu sind. Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von saftig-süssen Äpfeln, Weinberg Pfirsich, kandierten Zitrusfrüchten und einem Touch Honigmelone, unterlegt mit fein würzig-mineralischen Noten von nassem Kies, Kräutern und gerösteten Nüssen. Am Gaumen generös, cremig, dabei zupackend, mit saftiger Frucht, gut stützender Säure Struktur und wiederum dezenter, mineralischer Würze im langen Finale.

### ***Empfehlung***

---

Ein edler Tropfen, welcher wunderbar klassische Gerichte wie "Quenelles de Brochet au Sauce Nantua", oder Hummer Thermidor begleitet. Aber auch hervorragend zu Bresse-Huhn mit Morcheln, oder in Nuss-Butter gebratenes Kalbsbries mit getrüffelter Kartoffel-Moussline und jungen Erbsen.