

## JAHRGANG

Ein Jahr mit viel Wind und Gewittern. Auf eine sehr frühe Vegetationsperiode folgte ein sonniger, trockener Sommer, dem auch das recht regenreiche Wetter während der Weinlese nichts mehr anhaben konnte. Der 1999er Jahrgang hat kraftvolle, konzentrierte, großzügige, verführerische und schmackhafte Weine mit einem frischen Auftakt und zartschmelzenden Aromen von Früchten und milden Gewürzen hervorgebracht.

Weinlese vom 15. September bis zum 1. Oktober 1999.

## Speisen

Ein cremiges, jodhaltiges Risotto mit knackigem grünem Spargel.

## LATE RELEASE

*Vintage 1999*

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldgelbe Farbe.

Überaus feine, zarte Efferveszenz.

Bukett mit Noten von reifen roten Früchten sowie konzentrierten Aromen von kandierten Zitrusfrüchten. Nach Luftkontakt wird das Bukett mit Noten von getrockneten Früchten (geröstete Haselnüsse) und einer jodhaltigen Mischung aus Kalk und Muscheln komplexer. Es folgen wärmere Noten von Gewürzen und leicht karamellisierten Bratäpfeln.

Am Gaumen gibt sich der Wein schmeichelnd und cremig, ein Eindruck, der durch seine sanfte Efferveszenz noch verstärkt wird. Pudrige, körnige Textur mit Noten von Kakaobohnen. Ein dynamischer, konzentrierter, saftiger und überaus samtiger Wein! Die Frucht- und Gewürznoten des Buketts finden sich auch im Mund wieder. Mit Noten von reifen Früchten gibt sich das Finale fast sonnig, aber auch tanninhaltig und voller Energie, was für noch mehr Frische sorgt.



## WEINBEREITUNG

**HERKUNFT:** Weinberge „La Montagne“

**CRU-WEINE:** Verzy, Chouilly

**REBSORTEN:**

60 % Pinot Noir  
40 % Chardonnay

**ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS:** 21 %

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** 0 %

**DOSAGE:** 8 g/l

**VERKAUF AB:** 2022

**DEGORGIERDATUM:**

1/1 - Bottles: 02/02/2006

2/1 - Bottles: 28/06/2006

Magnums: 28/06/2006