Martel.
Wein geniessen.

Corton 2024

Le Rognet et Corton, grand cru AC
Cornu



Pinot Noir

2024

Burgund

Côte de Beaune

Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichte

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

13.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Cornu

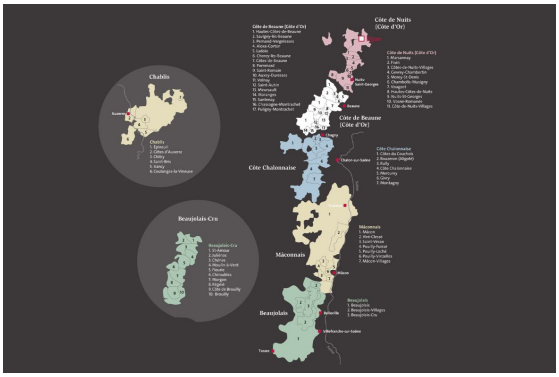
Zum Wein

Die sympathische Familien-Domaine Cornu liegt in erhöhter Lage an der Haute-Côte de Beaune. Für uns und für eine grosse Anhängerschaft ist der Corton eine spezielle Grand-Cru-Perle. Der beste Wein dieses traditionellen Weingutes zeigt sich von einer sehr zugänglichen, fruchtig-verfüh- rerischen Art. Vor allem aber dieser Trumpf ist wohl der bestechendste: zu diesem verblüffenden Preis erlebt man kaum sonst Grand-Cru-Genuss respektive einen echten und puren Corton.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Beaune

Winzerportrait Domaine Cornu





Isabelle und Alexandre Cornu, Besitzer

Weingut

	1869
	Gutsleitung: Alexandre Cornu Weinbereitung: Alexandre Cornu
	Rot: Pinot Noir/Blauburgunder
	Kalk, Ton

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Die Domaine Cornu ist ein Familienbetrieb in erhöhter Lage in den Hautes-Côtes de Beaune. Die zugänglichen, fruchtbetonten Weine bieten ein bemerkenswertes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Einzigartig

Der Corton ist für uns und viele Cornu-Kundinnen und -Kunden das Herzstück des Sortiments. Grand Cru zu diesem Preis ist im Burgund selten geworden.

Überblick

Die Familie Cornu bewirtschaftet 19 ha, verteilt auf 14 Appellationen. Das Spektrum reicht bis zum Corton Grand Cru.

Emotionen

Die Weine wirken offen und einladend. Besonders beim Corton gefällt uns, wie unmittelbar sich die Frucht zeigt.

«Ein Corton Grand Cru, der auch beim Preis Freude macht.»

— Martel über Dolmaine Cornu

© Martel AG St.Gallen

Impressionen



© Martel AG St.Gallen