



Martel.
Wein geniessen.



Corton-Charlemagne AC

grand cru AC

Winzer	Bonneau du Martray
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Jahrgang	2005
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	grand cru AC
Kategorie	Weisswein
Traubensorte	Chardonnay
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	13.50 % Vol.
Passt zu	Essensbegleiter zu leichten Speisen (Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch, Gemüsegerichte etc.)
Trinkreife	grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Absolute Top-Adresse mit einem attraktiven Burgunder Flaggschiff als Hauptwein: Corton-Charlemagne. Der distinguierte Jean-Charles le Bault de la Morinière führt die sich seit über 200 Jahren in Familienbesitz befindende Domaine seit 1992 mit Herzblut. Eine Weisswein-Domaine par excellence mit einem imposanten Anteil von 11 ha in dieser Grand-Cru-Lage, herrlich nach Südwesten ausgerichtet. Superber, mineralischer, legendärer Weisswein, der zwischen 5 und 15 Jahren zur Hochform aufläuft.

Weingut Bonneau du Martray

Personen	Besitzer: E. Stanley Kroenke Gutsleiter: Jean-Charles Le Bault de la Morinière
Rebberge	11 ha
Sortenspiegel	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir
Durchschnittliche Produktion	48'000 Flaschen
Weinstil	zurückhaltende Aromatik in Nase und auf dem Gaumen, ausgeprägte Mineralität, mit grosser Eleganz und Finesse, typisch nussigem Geschmack, reich und komplex, aber niemals opulent.



Bonneau du Martray ist eines der prestigeträchtigen Weingüter des Burgund im Herzen der Appellation Corton-Charlemagne. Zwei Weine gibt es, Corton und Corton-Charlemagne, beides Grand Cru. Vor allem der aristokratische Weisswein Corton-Charlemagne geniesst höchste Reputation. Er erreicht seinen optimalen Trinkgenuss meist erst nach 10 und mehr Jahren Flaschenreife.

Seit über zwei Jahrhunderten bereits ist die Familie de la Morinière Besitzerin des Weingutes und seit 1992 steht es unter der Führung des distinguierten Jean-Charles Le Bault de la Morinière. Mit 11ha besitzt man einen wesentlichen Teil der Appellation Corton. Auf 9 ha (eine Hälfte En Charlemagne auf Gemeindegebiet von Pernand, die andere Le Charlemagne in der Gemeinde Aloxe) ist Chardonnay gepflanzt (Corton-Charlemagne), auf 2ha ist es Pinot Noir (Corton). Grundlage für die grossartige Qualität sind alte, sehr sorgfältige ausgewählte und gepflegte Reben (Durchschnittsalter knapp 50 Jahre!) und eine nicht minder sorgfältige Vinifikation, bei der man so wenig wie möglich eingreift. Jean-Charles ist ein Perfektionist, der sich gerne als „Diener seines Weins“ bezeichnet.