



Martel.
Wein geniessen.



Corton-Charlemagne

grand cru AOP

Winzer	Bonneau du Martray
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	150 cl
Qualifizierung / Lage	grand cru AOP
Kategorie	Weisswein
Traubensorte	Chardonnay
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	13.50 % Vol.
Passt zu	Fischspeisen aller Art, Hummer & Krustentieren, Geflügel, Schwein, Pilz & Pilzspeisen
Trinkreife	grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Die Domaine Bonneau du Martray besitzt stolze 11 ha am Corton-Hügel. In den Charlemagne-Lagen werden die nach Westen ausgerichteten Chardonnay-Reben vom Vormittag bis zum Sonnenuntergang der Sonne ausgesetzt, was im Burgund einzigartig ist. Die Boden- und Gesteinsarten der verschiedenen Parzellen sind sehr unterschiedlich. Dieser Reichtum zeigt sich eindrücklich in der Komplexität des Weines. Die Zusammensetzung dieser einzigartigen Cuvée von Bonneau du Martray spiegelt die Komplexität und den Reichtum des Terroirs wider. Steinige Mineralität, aromatisch zurückhaltend, aber äusserst ausdrucksvoll und elegant.

Weingut Bonneau du Martray

Personen	Besitzer: E. Stanley Kroenke
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 prestigeträchtigsten 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.