





WEINFELS



Rully Grand Vin de Bourgogne AOC

Der Rully ist unser Geheimtipp für weisse Burgunder, die über ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis verfügen. Die Weinbauregion liegt in der Bourgogne, südlich der Côte d'Or in der Côte Chalonnaise. Der Weisse wurde aus der Traubensorte Chardonnay gekeltert und danach im Barrique ausgebaut.

Im Glas präsentiert sich der Weisswein beinahe zähflüssig, mit einer blassgoldenen, kristallklaren und appetitlichen Farbe. Das Aroma ist sehr intensiv, sortentypisch und reintonig. Als erstes fallen die dezenten Holz- und Röstaromen auf, die an gegrilltes Brot und Toast erinnern. Dazu gesellen sich feine Anklänge nach einem Hauch Quitte, getrocknete Aprikose, Feige und tropische Früchte wie Mango. Feine Bittermandelnoten und etwas Vanille sowie Bienenwachs und Honigtöne runden den Eindruck in der Nase ab.

Der Rully ist wunderbar trocken, körperreich und mit einer nervigen, stützenden Säure ausstaffiert. Besonders im Gaumen kommen die deutlichen Röst- und Eichenholzaromen zur Geltung und sorgen für burgundische Eleganz und Noblesse. Fruchtnoten nach Stachelbeere, Zitrus, Aprikose und Feige komplettieren den Gaumeneindruck dieses leicht würzigen, rauchigen und mineralischen, weissen Burgunders mit dem mittellangen Abgang. Servieren Sie den Rully nicht zu kalt zwischen 9 - 12° C zu Krustentieren, Meeresfrüchten, Meeresfisch, Pilzgerichten, einer Pouarde an Rahmsauce, zum zarten Kalbsschnitzel oder zu Aufläufen, Sie werden begeistert sein.

Übrigens, mit dem Trinken müssen Sie sich nicht beeilen. In einem guten Keller können Sie den Rully nämlich problemlos bis zu 5 Jahre lang lagern.

A votre santé und freundliche Grüsse

Ihr Weinfels Team