

## WEIN & SPEISE

### Chateau Thieuley Les Truffières Chardonnay 2015 & Bio-Lachs mit Salat

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

heute möchte ich Ihnen von den beiden Winzerinnen Marie und Sylvie Courselle den 2015er Les Truffières de Thieuley Chardonnay vorstellen

Das Vignoble Courselle („vignoble“ = „Weingut“), das sich noch heute zu 100 % in Familienbesitz befindet, hat seinen Ursprung im Jahr 1950, als André Courselle das Château Thieuley in der berühmten französischen Weinbauregion Bordeaux erwarb und damit den Grundstein für ein großes Weingut legte. Im Jahr 1972 übernahm sein Sohn Francis Courselle, ein junger Ingenieur und Professor für Önologie, die Leitung in den Weinbergen von Thieuley. In 30 Jahren wuchs die Anbaufläche von vier auf 80 Hektar, die sich auf drei Grundstücke verteilen: Château Thieuley, Clos Sainte Anne und Château Saint Genes. In Marie und Sylvie Courselle, den beiden Töchtern von Francis Courselle, lebt die Leidenschaft für den Weinbau fort. Heute haben sie Geschäft und Geschicke von Thieuley übernommen.

**Analytische Daten:** 13 % Vol. Alkohol

**Sorte/Geschmack:** Weißwein trocken, Chardonnay 100 %

**Boden:** Die Reben gedeihen auf einem tiefgründigem Lehm- und Kalksteinboden, einem nicht untypischen „Terroir Bordelais“ – Boden von Bordeaux. Lehm und Kalkstein begünstigen Frische und Alterungsfähigkeit.

**Weinbereitung:** ausschließliche Handlese; Gärung in Fässern; lange Reifung im Fass, in Zementtanks und in der Flasche

**Beschreibung:** zitronengelbe Farbe; zunächst Anflüge von gerösteten Mandeln und Honig, dann auch Aromen von Mirabellen, gerösteten Haselnüssen und Eisenkraut – sehr typisch für einen Chardonnay; am Gaumen sehr rund, reichhaltige, dichte und kraftvolle Aromen mit einem langen, festen Abgang

**Passt zu:** Marie Courselle serviert diesen Wein gerne zu gebratener Gänsestopfleber, Serrano oder sogar zu geräuchertem Schinken, einem Périgord-Trüffelomelette, gebratenem Schweinefilet Mignon, Meeresfrüchten (Jakobsmuscheln, pikante Muscheln – etwa mit galizischer Padrón-Paprika gewürzt), zu einem reifen Gouda oder reifen cremigen Käsesorten. Sylvie Courselle schlägt eine Wildpilz-Tortilla vor, ein Pilz-Carpaccio in Walnussöl, feine Scheiben Pata Negra, heiß geräucherten Lachs, geräucherte Lachsfilets, Jakobsmuscheln mit kleinen Waldpilzen, getrüffeltem Brillat-Savarin-Käse, einen 36 Monate lang gereiften Comté-Käse oder handwerkliche Käsesorten aus den Pyrenäen.

Heute gibt es bei uns einen norwegischen Bio-Lachs aus ökologischer Aquakultur – reich an gesunden Omega-3-Fettsäuren – und einen bunten Salat mit einem kräftigen apulischen Olivenöl, dem Tenute Rubino Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato Intenso.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite unter [www.vinvinowein.de/videos/](#) abrufbar ist.

Guten Appetit.

Bleiben Sie gesund und glücklich  
Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

[www.vinvinowein.de](#)

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen  
#Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet #WeinausDeutschland #WeinausItalien  
#WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut #HandgemachteWeine #Weingut #Bordeaux  
#Frankreich #2015ChateauThieuleyLESTRUFFIERESEDETHIEULEYVindeFranceBlancChardonnay  
#VindeFranceBlanc #Chardonnay #ChateauThieuley #LESTRUFFIERES #MarieCourselle #Sylvie  
Courselle #MaMa'sArT #spontanVergärung #selektiveHandlese #Lachs #Olivenöl