



## Beaune AOC blanc

Longbois, Domaine Berthelemot (Bio)

Ein Hauch Pinot Noir als Geheimnis

### **Beschreibung:**

Die Parzelle Longbois ist eine kleine, von Wald umgebene Enklave oberhalb des berühmten Champs Pimont in Beaune. Ihre abgeschiedene Lage schenkt den Reben ebenso wie die Ost- bis Südostausrichtung, ein kühles Klima und verlängert die Reifezeit – ideale Bedingungen für klare, straffe Weissweine. Der Boden ist flach, steinig und reich an Kalk, damit prägt er die präzise, mineralische Stilistik des Weins. Ein weiteres Detail macht diesen Beaune Blanc besonders: Einige wenige verbliebene Pinot-Noir-Reben der Parzelle fliessen in die Cuvée ein. Sie runden die lebhaft Frische ab und verleihen dem Wein fruchtige Tiefe.

### **Degustationsnotiz:**

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Domaine Berthelemot (Bio)
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1394923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Beaune AOC blanc

Longbois  
Domaine Berthelemot (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.