



Mercurey AOP Blanc

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Burgundische Finesse mit der Fülle des Südens

Beschreibung:

Das Château Santenay, der Entstehungsort des Mercurey Les Bois de Lalier, ist ein Zeitzeuge der 2000-jährigen Weinbaugeschichte des Burgunds. Hier wurden Dekrete erlassen, die bis heute bedeutend sind für die weltweite Reputation der Burgunder-Weine.

Degustationsnotiz:

Helles, glänzendes Gold. Im Duft bereits ungemein ausdrucksstark mit frischen Zitrus-, Birnen- und Ananasaromen, floralen Nuancen zarten Röstaromen aus dem Eichenholz und einem Hauch von frischen Haselnüssen. Am Gaumen mit crèmeig-saftiger Struktur und schöner Ausgewogenheit, Anklängen von weissem Pfirsich und typischer Mineralität. Ein Wein mit grossartigem aromatischen Reichtum, Dichte und viel Schmelz. Im Abgang mit mineralischem Finish, was ein grosses Alterungspotenzial verspricht.

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.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte Chalonnaise

Produzent: Domaine du Château Philippe Le Hardi

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1373423

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mercurey AOP Blanc

Les Bois de Lalier
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft: Frankreich
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.