



Meursault

Les Perrières 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Die steinige Seele von Meursault

Beschreibung:

Les Perrières gilt als die kühle und zugleich nobelste Premier-Cru-Lage von Meursault – ein Terroir, das inoffiziell oft als Grand Cru bezeichnet wird. Karger Kalkstein, Geröll und flachgründige Böden prägen den Hang oberhalb des Dorfes und verleihen diesem Chardonnay Weinen eine kühle, aromatische Spannung, die ihresgleichen sucht. In der Nase zeigt er sich vielschichtig, mit Zitruszeste, weissem Pfirsich und nassem Stein, um Gaumen straff und zugleich seidig, getragen von vibrerender, saliner Mineralik und einer imponierenden Länge.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: PVG Pierre Girardin

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1408923

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault

Les Perrières 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft: Frankreich
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren