

Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny (Bio)

Die Magier alter Chardonnay-Reben

Beschreibung:

Die Rebstöcke in dieser Premier-Cru-Lage sind über 80 Jahre alt und produzieren sehr kleine Trauben mit enormer Konzentration, das Terroir besteht zum Grossteil aus kalkhaltigem Lehm Boden. Diese spezielle Kombination in Verbindung mit der langsamen Reifung des Weines für 12 Monate auf der Feinhefe in typisch burgundischen Pièces machen diesen Meursault zu etwas ganz Besonderem. Neben den opulenten Aromen von Honig und reifen Früchten besticht er durch seine mineralischen und würzigen Elemente. Damit sich dieser grosse Weisswein voll entfalten kann, sollte man ihm einige Zeit für die Entwicklung in der Flasche Zeit geben.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Chapelle de Blagny (Bio)
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0851024



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.