



## Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny (Bio)

Grossartiger Meursault

### Beschreibung:

Die 1er-Cru-Lage «Sous le dos d'âne» ist eine Besonderheit an der Côte de Beaune. Denn sie ist eine der wenigen Toplagen, in der Chardonnay und Pinot Noir nebeneinander wachsen dürfen. Das Terroir besteht zum Grossteil aus Kalksteinmergel mit einer dünnen Tonschicht – diese Kombination verleiht den Weinen immer eine gewisse Würzigkeit. Nach der Ernte reifen die Trauben für 12 Monate auf der Feinhefe in burgundischen Pieces und werden anschliessend noch für vier bis sechs Monate in Edelstahltanks verfeinert. Ein dichter Meursault mit komplexer Aromatik und einem einmalig würzigen Abgang, der typisch für die Blagny-Weine ist.

### Aromenprofil:

Ein überaus spannender Wein, der aus einer heute gesuchten Lage zwischen Meursault in der Ebene und dem höher gelegenen Örtchen Blagny stammt. Hier werden Frische, Präzision und Klarheit mit druckvoller Würze, Zitrusfrucht, Brioche und Birnenfrucht vereint durch das Terroir. Bis ins Finale mit feiner Säure und dichter, komplexer und feinwürziger Aromatik. Ein Paradebeispiel für einen Wein aus diesen Weinbergen, die heute überall gesucht sind.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Chapelle de Blagny (Bio)
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1174024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC  
Chapelle de Blagny (Bio)

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