



## Meursault-Genevrières 1er Cru AOP

Philippe Le Hardy

Kalkstein-Finesse und Genevrières-Schmelz

### Beschreibung:

Das Premier-Cru-Terroir Genevrières zählt zu den besten und bekanntesten Lagen von Meursault und steht für einen besonders ausgewogenen, fein nuancierten Stil. Die kalkreichen, lehmigen Böden verleihen den Weinen Struktur und Tiefe, während die geschützte Lage den Reifeprozess unterstützt und für eine harmonische Entwicklung sorgt: Im Unterschied zu den strafferen Weinen aus Perrières zeigen die Crus aus Genevrières oft mehr Schmelz und eine weichere, einladende Textur. Diese besondere Charakteristik arbeitet die Domaine du Château Philippe Le Hardy gekonnt heraus und präsentiert einen Meursault von grosser Balance - zugänglich und vielschichtig, geschmeidig und frisch, mit langem Ausklang.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Gebratenen Jakobsmuscheln, Lobster Thermidor, Chicken Alfredo und Steinpilzrisotto. Ebenso hervorragend zu Escargots de Bourgogne, Boeuf Bourguignon und Coq au Vin.

### Temperatur:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte de Beaune

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1440523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Meursault-Genevrières 1er Cru AOP

Philippe Le Hardi

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.