



Meursault AOC

Les Tillets, Domaine Berthelemot (Bio)

Alte Reben in kühler Höhenlage

Beschreibung:

Der Climat Les Tillets verdankt seinen Namen den Lindenbäumen, die hier einst die Hänge zierten und in der mittelalterlichen Heilkunst hochgeschätzt waren. Heute prägen die alten Reben, 1962 gepflanzt, diesen Wein mit einer unverwechselbaren Ausdruckskraft. Die Parzelle liegt hoch am Hang von Meursault, zwischen 320 und 340 Metern Höhe, mit Südostausrichtung. Das karge Terroir, durchzogen von Kalkstein, Mergeln und steinigem Schutt, schenkt dem Wein eine straffe Mineralität und kühle Präzision – eine andere Facette von Meursault: weniger opulent, dafür energiegeladen und elegant, in seiner Stilistik nahe bei Puligny-Montrachet.

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: | Domaine Berthelemot (Bio) |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 1395024 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault AOC

Les Tillets
Domaine Berthelemot (Bio)

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| 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. |