



Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Qualität braucht Zeit

Beschreibung:

Unter der neuen Führung wird bei Chapelle biodynamisch gearbeitet, das Lesegut wird nicht entrappt, Ausnutzung der Schwerkraft, lange Standzeit der Maische, so gut wie keine mechanischen Eingriffe. Holz ja, aber minimal, Ausbau im klassischen Burgunderfass mit 228 Liter Volumen, aber vor allem bekommen die Weins eins: Ruhe zur Reifung.

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 Clos de la Chapelle (Bio)

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1300124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.