



## Meursault

Charmes 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle

Burgundische Eleganz in Vollendung

### Beschreibung:

Dieser Meursault Premier Cru zeigt die ganze Strahlkraft seines berühmten Terroirs: finessenreich, mit feiner Mineralität, zarter Würze und einem langen, cremigen Nachhall. Der Ausbau in ausgewählten Barriques verleiht Struktur und Eleganz. Ein Burgunder von zeitloser Klasse - vielschichtig, harmonisch und mit grossem Reifepotenzial.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Domaine Clos de la Chapelle
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2041
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1300324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Meursault

Charmes 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Allen Meadows 92/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2041
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 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.