



Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc, Domaine Belleville (Bio)

Exzellente 1er-Cru-Qualität zu einem fairen Preis

Beschreibung:

Die Wurzeln der Domaine Belleville reichen zurück bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts. Im vergangenen Jahr hat ein amerikanisches Paar, dessen gemeinsame Liebe dem Burgund gilt, das Weingut an der Côte Chalonaise erworben.

Aromenprofil:

(st) Funkelndes Goldgelb mit grünlichen Einschlüssen. Attraktiver, offener Duft mit viel Exotischer- und Steinobstfrucht, Nüssen und dezenten Röstaromen aus den Barriquen. Im Glas satte Kraft und Saftigkeit, viel Konzentration und Komplexität, feinste Terroirwürze und viel Komplexität. Cremige Fülle und Intensität, ebenso animierend, samtig und lebendig mit köstlicher Frucht reifer Mango und Ananas. Langes, intensives Finale.

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 Chalonaise

Produzent: Domaine Belleville (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0971624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc
Domaine Belleville (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.