



Monthélie AOC blanc

La Combe Danay, Domaine Belleville

Monthélie – Burgunds versteckte Perle

Beschreibung:

Die noch wenig bekannte Appellation Monthélie liegt zwischen Volnay und Meursault und gilt als Geheimtipp der Côte de Beaune. Der Blanc La Combe Danay der Domaine Belleville verbindet frische Zitrus- und Blütennoten mit subtiler Mineralität. Im Barrique gereift, zeigt er Struktur und Cremigkeit – ein Chardonnay voller Klarheit, Tiefe und burgundischer Eleganz.

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 Belleville

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1396224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monthélie AOC blanc

La Combe Danay
Domaine Belleville

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
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.