



Pernand-Vergelesses AOC blanc

Pierre Meurgey

Geheimtipp vom Corton-Hügel

Beschreibung:

Dieser Village aus Pernand-Vergelesses zeigt eindrucksvoll, weshalb die Appellation unter Burgunderkennern als absoluter Geheimtipp gilt. Über dem Dorf erhebt sich der berühmte Corton-Hügel mit den Grand-Cru-Lagen Corton und Corton-Charlemagne, die zu den prestigeträchtigsten Terroirs im Burgund zählen. Für diesen Chardonnay verwendet Pierre Meurgey Trauben von rund 25 Jahre alten Reben, die in südöstlicher und südwestlicher Exposition auf Ton-, Kalk- und Mergelböden gedeihen. Die Kombination aus guter Sonneneinstrahlung und kalkgeprägtem Untergrund verleiht dem Wein eine bemerkenswerte Balance, ohne auf Tiefe und mineralische Prägung zu verzichten. Der Ausbau auf der Feinhefe erfolgt überwiegend in französischen Barriques – rund 20% davon neu –, ergänzt durch einen kleineren Anteil, der im Edelstahltank reift und für Frische sorgt.

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

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1465523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pernand-Vergelesses AOC blanc

Pierre Meurgey

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.