



Pernand-Vergelesses

Sous Fréville 1er Cru AOC blanc, Pierre Meurgey

Premier Cru mit Grand-Cru-Charakter

Beschreibung:

Die Lage Sous Fréville zählt zu den renommiertesten Premier-Cru-Terroirs für Weissweine aus Pernand-Vergelesses. Das Dorf liegt am nördlichen Ende der Côte de Beaune und wird vom legendären Corton-Hügel überragt, der mit den Grand-Cru-Lagen Corton und Corton-Charlemagne zu den legendären Namen Burgunds zählt. Die rund 50 Jahre alten Chardonnay-Reben wachsen in südöstlicher Exposition auf steinigen Kalkmergelböden mit nur geringer Auflage. Hervorragende Drainage, optimale Sonneneinstrahlung und die kühle Höhenlage schaffen ideale Voraussetzungen für einen Wein von aussergewöhnlicher Mineralität, die viel Spannung und exzellentes Reifepotenzial verleiht. Pierre Meurgey verfolgt eine klassisch burgundische Vinifikation: Nach selektiver Handlese und schonender Ganztraubenpressung erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung, bevor der Wein in französischer Eiche reift. Das Resultat ist ein grosser Chardonnay, der die mineralische Präzision eines Puligny-Montrachet mit der Fülle und dem Schmelz eines Meursault verbindet.

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: Pierre Meurgey

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1465623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pernand-Vergelesses

Sous Frétille 1er Cru AOC blanc
Pierre Meurgey

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jasper Morris 90/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.