

Meursault AOC

Arnaud Boué

Meursault der neuen Generation

Beschreibung:
Mit seinem Meursault widmet sich Arnaud Boué einer der renommiertesten Chardonnay-Appellationen der Côte de Beaune, die für ihre Weine von cremigem Schmelz, grosser Tiefe und aussergewöhnlicher Eleganz weltberühmt ist. Im Vergleich zum kühleren, geradlinigeren Saint-Romain zeigt sich sein Meursault grosszügiger und komplexer, ohne dabei sein mineralisches Rückgrat einzubüssen. Feine Noten von weissem Pfirsich, Birne und Haselnuss treffen auf kreidige Mineralität, präzise Säure und ein langes, salzig geprägtes Finale – ein Meursault der neuen Generation, der Präzision und Transparenz mit der klassischen Fülle und Finesse der Appellation verbindet.
Aromenprofil:

Passt zu:
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1467422

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault AOC

Arnaud Boué

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch