

Roc Breïa

Mâcon Villages, Roc Breïa - Théo Dancer

Mâconnais mit der Präzision der Côte d’Or

Beschreibung:
Roc Breïa ist Théo Dancers eigenes Projekt im Mâconnais – und zeigt eindrucksvoll, welches Niveau Chardonnay auch hier erreichen kann. Die Trauben stammen aus alten Weinbergen bei Bray, darunter sogar Parzellen aus den 1940er-Jahren. Vergoren und ausgebaut wird zurückhaltend in grösseren gebrauchten Holzfässern, sodass nicht das Holz, sondern Frucht und Herkunft den Ton angeben. Saftige Frucht und feine Textur treffen auf lebendige Spannung und einen markant salzigen Nachhall. Ein Chardonnay mit bemerkenswerter Finesse, der Dancers präzise Handschrift trägt und zugleich seine Herkunft aus dem Süden Burgunds erkennen lässt.
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:	Mâconnais
Produzent:	Roc Breïa - Théo Dancer
Alkoholgehalt:	12.5%
Artikelnummer:	1475824

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

Roc Breïa

Mâcon Villages
Roc Breïa - Théo Dancer

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

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