



## Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Ein guter Burgunder muss nicht teuer sein

**Beschreibung:**

Die Wurzeln der Domaine Belleville reichen zurück bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts. Im vergangenen Jahr hat ein amerikanisches Paar, dessen gemeinsame Liebe dem Burgund gilt, das Weingut an der Côte Chalonnaise erworben. Der La Créé wurde über 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut.

**Aromenprofil:**

Brillantes, leuchtendes Goldgelb. Offener Duft gelber Früchte, dezente Röstaromen und zart buttrige Noten. Trinkt sich mit viel Schmelz und Saftigkeit, eindringliche Frucht, vollmundig und reichhaltig. Sehr attraktive cremig-weiche Textur und Fülle, die aber auch die Frische nicht zu kurz kommen lässt. Langer, nachklingender Abgang.

**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 Chalonnaise

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0971521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20, Jasper Morris 87-88/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.