



Chablis

Beauroy 1er Cru AOC, Cuvée Signature, Domaine Alain Geoffroy

Aussergewöhnlicher, authentischer 1er Cru, hoch komplex mit minutenlangem Abga

Beschreibung:

Aus 45-jährigen Rebstöcken - Selektion nur der besten Teile dieses herausragenden Premier Crus. Nicht zu kalt servieren.

Degustationsnotiz:

Klare, goldene Farbe mit grünem Schimmer, das komplexe Bouquet zeigt eine delikate, salzige Mineralik, Steinobst und noch verhaltene Frucht. Im Glas dann mit Luftzufuhr sind immer mehr Dimensionen schmeckbar, gewaltige Dichte und Struktur aus den alten Rebstöcken, einmalige Symbiose aus Geschmacksreichtum, verführerischer Frische und packender Terroirtypizität.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Chablis
Produzent:	Cuvée Signature
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1165719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis

Beauroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren