



## Chablis

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

Authentischer und hoch komplexer 1er Cru mit minutenlangem Abgang

**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:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Chablis

**Produzent:** Cuvée Signature

**Ausbau:** imahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

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

**Artikelnummer:** 1165720

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Chablis

Beauroy 1er Cru AOC  
Cuvée Signature

|                       |                                                                                                        |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                             |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20                                                                                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                                                                                        |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                                                                                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                           |
| <b>Ausbau:</b>        | imahltank                                                                                              |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                                  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C. |