



Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Ein unglaublich frischer Meursault

Beschreibung:

Von den 4 verschiedenen Premier-Cru-Lagen der Domaine ist «Les Ravelles» die höchstegelegene, die direkt an Puligny-Montrachet grenzt. Sie ist für burgundische Verhältnisse auch ziemlich steil und sehr reich an weisser Tonerde und Kalksteinmergel. Im Keller der Domaine Chapelle de Blagny werden die handgelesenen Trauben von den über 60 Jahre alten Rebstöcken spontanvergoren, anschliessend reift der Wein für 12 Monate auf der Feinhefe in gebrauchten Pièces, bevor er nochmal für drei bis sechs Monate in den Edelstahltank kommt, um zu ruhen. Das Ergebnis ist ein sehr frischer, fast kühler Meursault, der sich durch seine enorme Mineralität ebenso wie seine Dichte auszeichnet.

Degustationsnotiz:

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: Côte de Beaune

Produzent: Chapelle de Blagny

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1173922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren