

# Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Wo kühle Frische auf burgundisches Terroir trifft

## Beschreibung:

Auf den steilen, kalk- und tonreichen Böden von «Les Ravelles» wachsen über 60-jährige Reben, die einen einzigartigen Meursault hervorbringen. Handgelesen, spontanvergoren und 12 Monate auf der Feinhefe gereift, zeigt er Frische und Präzision. Die anschliessende Ruhe im Edelstahltank verleiht ihm Balance. Ein kühler, mineralischer Burgunder von grosser Dichte und beeindruckender Eleganz.

## **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: 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2037 **Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1173923

# 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
Trinkreife: Jetzt bis 2037
Weinbau: Traditionell

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0%

**Servier:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren