



Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Grossartiger Meursault

Beschreibung:

Die 1er-Cru-Lage «Sous le dos d'âne» ist eine Besonderheit an der Côte de Beaune. Denn sie ist eine der wenigen Toplagen, in der Chardonnay und Pinot Noir nebeneinander wachsen dürfen. Das Terroir besteht zum Grossteil aus Kalksteinmergel mit einer dünnen Tonschicht – diese Kombination verleiht den Weinen immer eine gewisse Würzigkeit. Nach der Ernte reifen die Trauben für 16 Monate auf der Feinhefe in burgundischen Pieces und werden anschliessend noch für vier bis sechs Monate in Edelstahltanks verfeinert. Ein dichter Meursault mit komplexer Aromatik und einem einmalig würzigen Abgang, der typisch für die Blagny-Weine ist.

Degustationsnotiz:

Ein überaus spannender Wein, der aus einer heute gesuchten Lage zwischen Meursault in der Ebene und dem höher gelegenen Örtchen Blagny stammt. Hier werden Frische, Präzision und Klarheit mit druckvoller Würze, Zitrusfrucht, Brioche und Birnenfrucht vereint durch das Terroir. Bis ins Finale mit feiner Säure und dichter, komplexer und feinwürziger Aromatik. Ein Paradeispiel für einen Wein aus diesen Weinbergen, die heute überall gesucht sind.

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%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1174022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren