



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. Sie ist eine der wenigen Spitzenlagen, in denen Chardonnay und Pinot Noir nebeneinander wachsen dürfen. Nach der Lese reifen die Trauben 16 Monate auf der Feinhefe in burgundischen Fässern und werden anschliessend weitere vier bis sechs Monate in Edelstahltanks verfeinert. Ein dichter Meursault mit komplexer Aromatik und dem für die Blagny-Weine typischen würzigen Abgang. 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 durch das Terroir vereint. Bis ins Finale mit feiner Säure und dichter, komplexer und feinwürziger Aromatik. Ein Paradebeispiel für einen Wein aus Weinbergen, deren Weine heute sehr gefragt sind.

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 Paradebeispiel 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%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1174023

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
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren