

## Meursault

Les Charmes 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

### Beschreibung:

#### **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: PVG Pierre Girardin

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 12.5%

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

**Artikelnummer:** 1179021

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Meursault

Les Charmes 1er Cru AOP PVG Pierre Girardin

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Weinbau: Traditionell

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 12.5%

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