



## Meursault

Charmes 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle

Burgundische Eleganz in Vollendung

### Beschreibung:

Dieser Meursault Premier Cru zeigt die ganze Strahlkraft seines berühmten Terroirs: finessenreich, mit feiner Mineralität, zarter Würze und einem langen, cremigen Nachhall. Der Ausbau in ausgewählten Barriques verleiht Struktur und Eleganz. Ein Burgunder von zeitloser Klasse – vielschichtig, harmonisch und mit grossem Reifepotenzial.

### 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

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                  |
| <b>Subregion:</b>     | Côte de Beaune              |
| <b>Produzent:</b>     | Domaine Clos de la Chapelle |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique       |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2041              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay             |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1300323                     |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Meursault

Charmes 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                        |
| <b>Ratings:</b>       | Allen Meadows 92/100, Score 19/20 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2041                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                      |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                             |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren   |