



## Mercurey AOC Blanc

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Burgundische Finesse mit der Fülle des Südens

### **Beschreibung:**

Das Château Santenay, der Entstehungsort des Mercurey Les Bois de Lalier, ist ein Zeitzeuge der 2000-jährigen Weinbaugeschichte des Burgunds. Hier wurden Dekrete erlassen, die bis heute bedeutend sind für die weltweite Reputation der Burgunder-Weine.

### **Degustationsnotiz:**

Helles, glänzendes Gold. Im Duft bereits ungemein ausdrucksstark mit frischen Zitrus-, Birnen- und Ananasaromen, floralen Nuancen zarten Röstaromen aus dem Eichenholz und einem Hauch von frischen Haselnüssen. Am Gaumen mit cremig-saftiger Struktur und schöner Ausgewogenheit, Anklängen von weissem Pfirsich und typischer Mineralität. Ein Wein mit grossartigem aromatischen Reichtum, Dichte und viel Schmelz. Im Abgang mit mineralischem Finish, was ein grosses Alterungspotenzial verspricht.

### **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 Chalonnaise

**Produzent:** Domaine du Château Philippe Le Hardi

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

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

**Artikelnummer:** 1373422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mercrey AOC Blanc**

Les Bois de Lalier  
Domaine du Château Philippe Le Hardi

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren