



Monthélie AOC blanc

La Combe Danay, Domaine Belleville

Monthélie – Burgunds versteckte Perle

Beschreibung:

Die noch wenig bekannte Appellation Monthélie liegt zwischen Volnay und Meursault und gilt als Geheimtipp der Côte de Beaune. Der Blanc La Combe Danay der Domaine Belleville verbindet frische Zitrus- und Blütennoten mit subtiler Mineralität. Im Barrique gereift, zeigt er Struktur und Cremigkeit – ein Chardonnay voller Klarheit, Tiefe und burgundischer Eleganz.

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:	Domaine Belleville
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1396223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monthélie AOC blanc

La Combe Danay
Domaine Belleville

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren