



2016 Meursault AOC

Peutes Vignes, Frédéric Magnien

Das Terroir ist der Garant für einen Weltklasse-Chardonnay

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit grünlich-goldenen Einschlüssen. Verführerischer Duft mit Honigmelone, Williamsbirne, Quitten und geröstetes Brioche. Zugleich dicht und fein als auch nachhaltig und würzig strukturiert, Steinfrucht, unterlegt mit mineralischer Frische und Kalksteinwürze. Zeigt auch gute Fülle und gewisse Crémigkeit; sanfte Honignoten im hoch aromatischen, präzisen und lang anhaltenden Finale.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Burgund |
| Subregion: | Côte de Beaune |
| Produzent: | Frédéric Magnien |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 12 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0921916 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault AOC

Peutes Vignes
Frédéric Magnien

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |