

## 2017 Meursault-Blagny

1er Cru AOC, Domaine Chapelle de Blagny

Chardonnay mit internationalem Niveau

### Beschreibung:

Dieser Meursault präsentiert sich mit dem typischen Ausdruck des von Ton und Kalkmergel geprägten Terroirs in Blagny. Hier entstehen reichhaltig-fruchtige und angenehm kraftvolle Chardonnays, die sich zugleich spannungsgeladen, würzig und mineralisch zeigen. Beim Ausbau kommen etwa 30 Prozent neues Holz zum Einsatz.

### Degustationsnotiz:

Zartes Gelb mit goldenen Reflexen. Der subtile und hochfeine Duft offenbart Aromen von Birne, Quitte, Brioche – dezent mit leicht herber Würze und Honignoten ergänzt Am Gaumen reichhaltig, dicht, vollfruchtig und bereits schön zugänglich. Zeigt 1er Cru typische Substanz, mit viel Struktur und Länge, Saftigkeit und Komplexität. Langer und intensiv würziger Abgang. Überaus attraktiver Meursault, ein Musterbeispiel eines Weltklasse-Chardonnays bester Herkunft.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Chapelle de Blagny
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0841517



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Meursault-Blagny**

1er Cru AOC

Domaine Chapelle de Blagny

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren