2018 Meursault AOC

Les Grands Charrons, Michel Bouzereau & Fils

Vom Spitzenweingut aus Meursalt

Beschreibung:
Dieser Burgund-Klassiker hat auf der ganzen Welt viele Liebhaber – weit mehr als es Flaschen gibt.
Degustationsnotiz:
Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Das Bukett zeigt feine florale Noten, Birne, Quitte, Noten von Haselnüssen und ist mit zarter, leicht herber Würze ummantelt. Am Gaumen dicht und fein, viel Textur mit delikater Würze, zarten Honignoten und Nachhall, zeigt bis ins Finale echte Struktur und Komplexität. Überaus gelungener Meursault von einer der besten Adressen des Ortes.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Bouzereau
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0564318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault AOC

Les Grands Charrons
Michel Bouzereau & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch