2020 Chardonnay Dubreuil

Vin de France, Benoît Trocard

Die Entdeckung von Benoit Trocard

Beschreibung:
Die Reben für den bezaubernden Chardonnay befinden sich in südlicher Ausrichtung in Lussac, Saint Émilion. Dieser Wein zeigt einmal mehr, dass es spannend sein kann, Chardonnay in der Bordeaux-Gegend zu kultivieren.
Degustationsnotiz:
(st) Helles Gelb. Betörendes Bouquet nach reifen Alexanderbirnen, dahinter Quittengelée und Mandarinen Zesten. Am mittleren Gaumen mit tänzerischer burgundischer Frische, reife Extraktsüsse und crèmiger Textur. Im fein aromatischen Finale Schlüsselblumen, weisse Mandeln und Agrumen. Besticht durch Finesse und Balance, der Beste, den Benoit Trocard je gemacht hat
Passt zu:
Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Clos Dubreuil
Bewertung(en):	James Suckling 91–92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0827120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Dubreuil

Vin de France
Benoît Trocard

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 91–92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
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