



2020 Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Beschreibung:

Die 1er-Cru-Lage «Sous le dos d'âne» ist eine Besonderheit an der Côte de Beaune. Denn sie ist eine der wenigen Toplagen, in der Chardonnay und Pinot Noir nebeneinander wachsen dürfen. Das Terroir besteht zum Großteil aus Kalksteinmergel mit einer dünnen Tonschicht – diese Kombination verleiht den Weinen immer eine gewisse Würzigkeit. Nach der Ernte reifen die Trauben für 12 Monate auf der Feinhefe in burgundischen Pieces und werden anschließend noch für vier bis sechs Monate in Edelstahltanks verfeinert. Ein dichter Meursault mit komplexer Aromatik und einem einmalig würzigen Abgang, der typisch für die Blagny-Weine ist.

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
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Chapelle de Blagny
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1174020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren