



## 2020 Meursault AOP Les Narvaux

PVG Pierre Girardin

Auf 1er-Cru-Niveau

### Beschreibung:

Auch wenn Meursault keine Grand-Cru-Weinberge besitzt, werden die Weine dieser Gemeinde genauso hoch geschätzt wie die ihres südlichen Nachbarn Puligny-Montrachet. Weil die Trauben für Pierre Vincent Girardins ‚Les Narvaux‘ aus dem höchstgelegenen Abschnitt von Meursault stammen, besitzt dieser vollmundige Chardonnay als Gegengewicht zu den delikaten Noten von Butter, Mandeln und gerösteten Haselnüssen auch feine salzig-mineralische Akzente sowie eine elegante Zitrusfrische. Die Gärung erfolgt mit einheimischen Hefen in 456-Liter-Fässern (zu 85% neu), in denen der Wein zwölf Monate reift, bevor sich noch einige Monate im Edelstahl anschliessen und er dann ungeschönt und unfiltriert abgefüllt wird.

### 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

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich              |
| <b>Region:</b>        | Burgund                 |
| <b>Subregion:</b>     | Côte de Beaune          |
| <b>Produzent:</b>     | Pierre Vincent Girardin |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20             |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell            |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay         |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1063520                 |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Meursault AOP Les Narvaux

PVG Pierre Girardin

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |