



## 2021 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): Score 18.5/20

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 12.5 %

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0827121



# Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

### **Chardonnay Dubreuil**

Vin de France Benoît Trocard

Frankreich Herkunft: Score 18.5/20 Bewertung(en): 100% Chardonnay Rebsorte(n):

Traditionell Weinbau:

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 12.5 %

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren