



## 2022 Meursault-Blagny

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

Grossartiger Meursault

### 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 16 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

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich            |
| <b>Region:</b>        | Burgund               |
| <b>Subregion:</b>     | Côte de Beaune        |
| <b>Produzent:</b>     | Chapelle de Blagny    |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20           |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay       |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1174022               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Meursault-Blagny**

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

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 Monate im Barrique           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |