



2022 St-Aubin AOC Blanc

En Vesveau, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Degustationsnotiz:

Tiefes Goldgelb, bereits im Duft ungemein ausdrucksstark, geradezu expressiv, mit satten Fruchtnoten von reifem gelbem Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten, die durch feine Vanille-Nuancen unterstützt werden aus den Eichenholzfässern. Am Gaumen kraftvoll, zugleich auch elegant, mit viel Dichte und Fülle, Röstaromen, und lebendiger, perfekt integrierter Fruchtsäure bis in den komplexen Abgang.

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:	Domaine du Château Philippe le Hardi
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1373622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St-Aubin AOC Blanc

En Vesveau

Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren