



2016 Meursault-Genevrières 1er Cru AOC

Michel Bouzereau & Fils

Grossartiger Jahrgang 2015!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Michel Bouzereau & Fils
Bewertung(en):	
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0547616075C6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault-Genevrières 1er Cru AOC

Michel Bouzereau & Fils

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren