



## 2016 Meursault AOC

Les Grands Charrons, Michel Bouzereau & Fils

### Die Super League in Meursault

**Beschreibung:**

Dieser Burgund-Klassiker hat auf der ganzen Welt viele Liebhaber – weit mehr als es Flaschen gibt.

**Degustationsnotiz:**

Mittelgelb mit goldenen Reflexen. Das Bukett erinnert an Birne, Quitte, Brioche und ist mit zarter, leicht herber Würze ummantelt. Am Gaumen dicht und fein gebaut, mit viel Struktur und Komplexität. Im langen Abgang sanfte Honignoten

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Bouzereau
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0564316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Meursault AOC**

Les Grands Charrons  
Michel Bouzereau & Fils

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren