2014 Meursault AOC

Casse-Têtes, Frédéric Magnien

Weisser Burgund-Klassiker

Nota di degustazione:
Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Feiner Duft mit Honigmelone, Williamsbirne, Quitten und geröstetes Weissbrot. Dicht und fein strukturiert am Gaumen, typische Chardonnayaromatik, viel gelbe Frucht, unterlegt durch eine perfekt ergänzende Frische; insgesamt füllig und von exzellenter Crèmigkeit; sanfte Honignoten im hoch aromatischen, präzisen und lang anhaltenden Finale.
Abbinamenti:
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.
Consigli per il consumo:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	17 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0871514

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meursault AOC

Casse-Têtes
Frédéric Magnien

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch