



2012 Marsannay Blanc AOC

Domaine Bruno Clair

Nota di degustazione:

Mittelgelb, goldene Akzente. Gelbfruchtig geprägte Nase nach Golden Delicious und Pflaumen, unterlegt durch einen Hauch Minze und etwas Marzipan. Enorm elegant und von höchster Präzision am Gaumen, nun auch zitrische Noten, von schönem Fruchtausdruck insgesamt und passender Frische; leicht salzig zum Ende hin; ein Weisswein, der grosse önologische Klasse zeigt.

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 Nuits
Produttore:	Bruno Clair
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2019
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0572712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marsannay Blanc AOC

Domaine Bruno Clair

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2019
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren