



2015 Meursault AOC

Casse-Têtes, Frédéric Magnien

Der Inbegriff eines finessenreichen weissen Burgunders

Nota di degustazione:

Funkelndes Gelb mit goldenen Reflexen. Hochfeiner, mineralischer Duft mit Birne und Melone und geröstetem Brioche. Zeigt schönen Schmelz und Fruchtdruck, ein kompletter Wein aus großem Jahrgang. Zeigt typische Chardonnay-Aromatik, mit viel gelber Frucht, die mit Terroirwürze und -frische perfekt ausbalanciert ist. Im langen Finale zarte Honigaromen, viel Saft und Cremigkeit, aromatisch und präzise.

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 19/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0871515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meursault AOC

Casse-Têtes

Frédéric Magnien

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren