



Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Tradition trifft Leidenschaft in verborgener Côte-Chalonnaise

Beschreibung:

Tief im Süden der Côte de Beaune entfaltet sich ein Rully Blanc voller Charme und Präzision. Die Domaine Belleville, seit über einem Jahrhundert verwurzelt, wird heute mit amerikanischer Liebe zum Burgund geführt. Der La Créé reifte 12 Monate in Eichenfässern, was ihm Struktur und Finesse verleiht. Ein Chardonnay, in dem Terroir, Handwerk und Anmut verschmilzt und mühelos mit teureren Lagen mithält – ein Genuss voller Freude und Stil.

Aromenprofil:

Brillantes, leuchtendes Goldgelb. Offener Duft gelber Früchte, dezente Röstaromen und zart buttrige Noten. Trinkt sich mit viel Schmelz und Saftigkeit, eindringliche Frucht, vollmundig und reichhaltig. Sehr attraktive cremig-weiche Textur und Fülle, die aber auch die Frische nicht zu kurz kommen lässt. Langer, nachklingender Abgang.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte Chalonnaise
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0971523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.