



Mercurey AOP Blanc

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Burgundische Finesse mit der Fülle des Südens

Beschreibung:

Das Château Santenay, der Entstehungsort des Mercurey Les Bois de Lalier, ist ein Zeitzeuge der 2000-jährigen Weinbaugeschichte des Burgunds. Hier wurden Dekrete erlassen, die bis heute bedeutend sind für die weltweite Reputation der Burgunder-Weine.

Aromenprofil:

Helles, glänzendes Gold. Im Duft bereits ungemein ausdrucksstark mit frischen Zitrus-, Birnen- und Ananasaromen, floralen Nuancen zarten Röstaromen aus dem Eichenholz und einem Hauch von frischen Haselnüssen. Am Gaumen mit cremig-saftiger Struktur und schöner Ausgewogenheit, Anklängen von weißem Pfirsich und typischer Mineralität. Ein Wein mit großartigem aromatischen Reichtum, Dichte und viel Schmelz. Im Abgang mit mineralischem Finish, was ein großes Alterungspotenzial verspricht.

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
Produzent:	Domaine du Château Philippe Le Hardy
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1373423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mercrey AOP Blanc

Les Bois de Lalier
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.