



Meursault

Les Perrières 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Die steinige Seele von Meursault

Beschreibung:

Les Perrières gilt als die kühlsste und zugleich nobelste Premier-Cru-Lage von Meursault – ein Terroir, das inoffiziell oft als Grand Cru bezeichnet wird. Karger Kalkstein, Geröll und flachgründige Böden prägen den Hang oberhalb des Dorfes und verleihen diesem Chardonnay Weinen eine kühle, aromatische Spannung, die ihresgleichen sucht. In der Nase zeigt er sich vielschichtig, mit Zitruszeste, weißem Pfirsich und nassem Stein, um Gaumen straff und zugleich seidig, getragen von vibrierender, saliner Mineralik und einer imponierenden Länge.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1408923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault

Les Perrières 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
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.