Chassagne-Montrachet

Les Vignes Blanches 1er Cru AOP Blanc, PVG Pierre Girardin

Chardonnay in Perfektion: Spannung, Tiefe und kalkige Finesse

Beschreibung:
Der Chassagne-Montrachet Les Vignes Blanches von Pierre Girardin entstammt einer 1er-Cru-Lage, die für ihre Verbindung aus kalkreicher Mineralität und feiner, reifer Frucht bekannt ist. Die Parzelle liegt in einem leicht erhöhten Abschnitt zwischen den klassischen Premier-Cru-Zonen von Chassagne und Puligny, wo ein Mikroklima herrscht, das Kühle, Präzision und Spannung in gleicher Weise fördert wie Substanz und aromatische Tiefe.
Aromenprofil:

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 de Beaune
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1409723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

Les Vignes Blanches 1er Cru AOP Blanc
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch