



Meursault-Genevrières 1er Cru AOP

Philippe Le Hardi

Kalkstein-Finesse und Genevrières-Schmelz

Beschreibung:

Das Premier-Cru-Terroir Genevrières zählt zu den besten und bekanntesten Lagen von Meursault und steht für einen besonders ausgewogenen, fein nuancierten Stil. Die kalkreichen, lehmigen Böden verleihen den Weinen Struktur und Tiefe, während die geschützte Lage den Reifeprozess unterstützt und für eine harmonische Entwicklung sorgt: Im Unterschied zu den strafferen Weinen aus Perrières zeigen die Crus aus Genevrières oft mehr Schmelz und eine weichere, einladende Textur. Diese besondere Charakteristik arbeitet die Domaine du Château Philippe Le Hardi gekonnt heraus und präsentiert einen Meursault von großer Balance – zugänglich und vielschichtig, geschmeidig und frisch, mit langem Ausklang.

Aromenprofil:

Passt zu:

Gebratenen Jakobsmuscheln, Lobster Thermidor, Chicken Alfredo und Steinpilzrisotto. Ebenso hervorragend zu Escargots de Bourgogne, Boeuf Bourguignon und Coq au Vin.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1440523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault-Genevrières 1er Cru AOP

Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.