



Beaune AOC blanc

Longbois, Domaine Berthelemot (Bio)

Ein Hauch Pinot Noir als Geheimnis

Beschreibung:

Die Parzelle Longbois ist eine kleine, von Wald umgebene Enklave oberhalb des berühmten Champs Pimont in Beaune. Ihre abgeschiedene Lage schenkt den Reben ebenso wie die Ost- bis Südostausrichtung, ein kühles Klima und verlängert die Reifezeit – ideale Bedingungen für klare, straffe Weißweine. Der Boden ist flach, steinig und reich an Kalk, damit prägt er die präzise, mineralische Stilistik des Weins. Ein weiteres Detail macht diesen Beaune Blanc besonders: Einige wenige verbliebene Pinot-Noir-Reben der Parzelle fließen in die Cuvée ein. Sie runden die lebhaft Frische ab und verleihen dem Wein fruchtige 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: Domaine Berthelemot (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1394924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune AOC blanc

Longbois
Domaine Berthelemot (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
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.