



Monthélie AOC blanc 1er cru

Les Duresses, Domaine Belleville

Burgundereleganz abseits der großen Namen

Beschreibung:

Monthélie steht häufig im Schatten seiner berühmten Nachbarn Meursault, Volnay und Puligny-Montrachet. Gerade das macht diese Appellation an der Côte de Beaune so interessant. Die Premier-Cru-Lage Les Duresses unterstreicht das Potenzial dieser oft unterschätzten Herkunft eindrucksvoll, denn auf den kalk- und mergelreichen Böden zwischen Monthélie und Auxey-Duresses entsteht dieser Chardonnay, der sich durch große Eleganz und mineralische Präzision auszeichnet – mit cremigem Schmelz und bemerkenswertem Reifepotenzial. In klassisch burgundischer Manier vinifiziert und mit perfekt dosiertem Holzeinsatz ist der Domaine Belleville gelungen, den zauberhaften Charakter dieses Terroirs authentisch zum Ausdruck zu bringen.

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 Belleville

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1465824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monthélie AOC blanc 1er cru

Les Duresses
Domaine Belleville

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.