



Meursault

Perrières 1er Cru AOC, Domaine Albert Grivault

Mineralische Größe aus Meursault

Beschreibung:

Das Premier-Cru-Terroir Perrières zählt zu den mineralischsten Lagen der gesamten Appellation Meursault. Die kalkreichen, steinigen Böden bringen Weine hervor, die sich durch Spannung, Tiefe und eine außergewöhnliche Klarheit auszeichnen. Die traditionsreiche Domaine Albert Grivault bewirtschaftet hier Parzellen in unmittelbarer Nähe des berühmten Clos des Perrières. Die unterschiedlichen Bodenstrukturen innerhalb der Lage – von kalkhaltigen Bathonien-Schichten bis hin zu kolluvialen Ablagerungen – verleihen diesem Meursault seine außergewöhnliche Komplexität. Das Resultat ist ein Premier Cru mit Reifepotenzial, der die Essenz von Meursault in einer besonders eleganten und fokussierten Form zum Ausdruck bringt.

Aromenprofil:

Passt zu:

Gebratenen Jakobsmuscheln, Hummer mit Beurre blanc, Poularde in heller Trüffelsauce und Steinpilzrisotto. Ebenso ausgezeichnet zu Escargots de Bourgogne, Kalbsblanquette und Hechtklößchen in Nantua-Sauce.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine Albert Grivault

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1440423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault

Perrières 1er Cru AOC
Domaine Albert Grivault

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.