

Chassagne-Montrachet

Clos de la Maltroie 1er Cru AOP Blanc, PVG Pierre Girardin

Chardonnay aus einer der grossen Lagen von Chassagne

Beschreibung:
Der Chassagne-Montrachet Clos de la Maltroie entstammt einer der traditionsreichsten Premier-Cru-Lagen des südlichen Burgunds. Die Parzelle liegt im historischen Ortskern von Chassagne, auf kalkreichen, rotbraunen Mergelböden, die seit jeher für besonders texturreiche, dichte Chardonnays bekannt sind. Reifegebende Wärme vereint sich hier mit der kühlenden Präsenz des Kalks, sodass ein Chardonnay entstanden ist, der sich gleichermaßen durch Fülle wie durch Frische auszeichnet.
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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1409424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

Clos de la Maltroie 1er Cru AOP Blanc
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	11.5%
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