

Meursault-Blagny

1er Cru AOC, Domaine Chapelle de Blagny

Von bis zu 60 Jahre alten Reben

Beschreibung:
Dieser Meursault präsentiert sich mit dem typischen Ausdruck des von Ton und Kalkmergel geprägten Terroirs in Blagny. Hier entstehen reichhaltig-fruchtige und angenehm kraftvolle Chardonnays, die sich zugleich spannungsgeladen, würzig und mineralisch zeigen. Beim Ausbau kommen etwa 30 Prozent neues Holz zum Einsatz.

Aromenprofil:
Zartes Gelb mit goldenen Reflexen. Der subtile und hochfeine Duft offenbart Aromen von Birne, Quitte, Brioche – dezent mit leicht herber Würze und Honignoten ergänzt Am Gaumen reichhaltig, dicht, vollfruchtig und bereits schön zugänglich. Zeigt 1er Cru typische Substanz, mit viel Struktur und Länge, Saftigkeit und Komplexität. Langer und intensiv würziger Abgang. Überaus attraktiver Meursault, ein Musterbeipiel eines Weltklasse-Chardonnays bester Herkunft.

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 Chapelle de Blagny
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0841521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault-Blagny

1er Cru AOC
Domaine Chapelle de Blagny

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
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