

## Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Die Magier alter Chardonnay-Reben

### Beschreibung:

Die Rebstöcke in dieser Premier-Cru-Lage sind über 80 Jahre alt und produzieren sehr kleine Trauben mit enormer Konzentration, das Terroir besteht zum Grossteil aus kalkhaltigem Lehm Boden. Diese spezielle Kombination in Verbindung mit der langsamen Reifung des Weines für 12 Monate auf der Feinhefe in typisch burgundischen Pièces machen diesen Meursault zu etwas ganz Besonderem. Neben den opulenten Aromen von Honig und reifen Früchten besticht er durch seine mineralischen und würzigen Elemente. Damit sich dieser große Weißwein voll entfalten kann, sollte man ihm einige Zeit für die Entwicklung in der Flasche Zeit geben.

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Chapelle de Blagny
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0851022



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC  
Chapelle de Blagny

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.