



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.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Chapelle de Blagny
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0851023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault-Blagny

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	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.