



## Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc, Domaine Belleville

Exzellente 1er-Cru-Qualität zu einem fairen Preis

### **Beschreibung:**

Die Wurzeln der Domaine Belleville reichen zurück bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts. Im vergangenen Jahr hat ein amerikanisches Paar, dessen gemeinsame Liebe dem Burgund gilt, das Weingut an der Côte Chalonaise erworben.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Funkelndes Goldgelb mit grünlichen Einschlüssen. Attraktiver, offener Duft mit viel Exotischer- und Steinobstfrucht, Nüssen und dezenten Röstaromen aus den Barriques. Im Glas satte Kraft und Saftigkeit, viel Konzentration und Komplexität, feinste Terroirwürze und viel Komplexität. Cremige Fülle und Intensität, ebenso animierend, samtig und lebendig mit köstlicher Frucht reifer Mango und Ananas. Langes, intensives Finale.

### **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 Chalonnaise

**Produzent:** Domaine Belleville

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0971621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc  
Domaine Belleville

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Decanter 93/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.