



Chablis

Beauroy 1er Cru AOC, Cuvée Signature, Domaine Alain Geoffroy

Außergewöhnlicher, authentischer 1er Cru, hoch komplex mit minutenlangem Abgar

Beschreibung:

Aus 45-jährigen Rebstöcken - Selektion nur der besten Teile dieses herausragenden Premier Crus. Nicht zu kalt servieren.

Degustationsnotiz:

Klare, goldene Farbe mit grünem Schimmer, das komplexe Bouquet zeigt eine delikate, salzige Mineralik, Steinobst und noch verhaltene Frucht. Im Glas dann mit Luftzufuhr sind immer mehr Dimensionen schmeckbar, gewaltige Dichte und Struktur aus den alten Rebstöcken, einmalige Symbiose aus Geschmacksreichtum, verführerischer Frische und packender Terroirtypizität.

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: Chablis

Produzent: Cuvée Signature

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1165720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis

Beauroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.