



Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Ein unglaublich frischer Meursault

Beschreibung:

Von den 4 verschiedenen Premier-Cru-Lagen der Domaine ist „Les Ravelles“ die höchstgelegene, die direkt an Puligny-Montrachet grenzt. Sie ist für burgundische Verhältnisse auch ziemlich steil und sehr reich an weißer Tonerde und Kalksteinmergel. Im Keller der Domaine Chapelle de Blagny werden die handgelesenen Trauben von den über 60 Jahre alten Rebstöcken spontanvergoren, anschließend reift der Wein für 12 Monate auf der Feinhefe in gebrauchten Pièces, bevor er nochmal für drei bis sechs Monate in den Edelstahltank kommt, um zu ruhen. Das Ergebnis ist ein sehr frischer, fast kühler Meursault, der sich durch seine enorme Mineralität ebenso wie seine Dichte auszeichnet.

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%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1173922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.