



Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Wo kühle Frische auf burgundisches Terroir trifft

Beschreibung:

Auf den steilen, kalk- und tonreichen Böden von „Les Ravelles“ wachsen über 60-jährige Reben, die einen einzigartigen Meursault hervorbringen. Handgelesen, spontanvergoren und 12 Monate auf der Feinhefe gereift, zeigt er Frische und Präzision. Die anschliessende Ruhe im Edelstahltank verleiht ihm Balance. Ein kühler, mineralischer Burgunder von großer Dichte und beeindruckender Eleganz.

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:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1173923

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:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.