



Beaune

Reversees 1er Cru AOC Blanc, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Vom Jahrgang verwöhnt

Beschreibung:

Klein, aber sehr fein: Chapelle gehören gerade mal 0,34 Hektar in der Premier-Cru-Lage Reversees. Im Jahrgang 2022 konnten die Trauben bereits Ende August in perfekter Reife gelesen werden. Hellgelb mit grünen Reflexen im Glas, floraler Duft, am Gaumen ein Hauch Toast mit Vanille, Quitte und Birne, wunderbare Textur, das ganze Paket schwebt getragen von der reifen Säure über den Gaumen, lange Maischestandzeit, daher der „Grip“ am Zungenrand, schönes langes Finish – toll!

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: Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1300122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.