Meursault AOC

Les Vignes Blanches, Domaine Clos de la Chapelle

Goldene Terroirs: Kleinod aus dem Herzen Burgunds

Beschreibung:
Auf den hellen Kalkböden der Vigne Blanche entfalten die Chardonnay-Reben schon seit 1948 ihre ganze Kraft. Opulent, feingeschliffen und vibrierend spiegelt der 2023er Jahrgang die Essenz von Meursault wider. Clos de la Chapelle in Volnay, einst historisch, heute von neuer Hand beflügelt, beweist hier die Klasse seiner Terroirs. Weltweit gefeiert von Gilman, Morris und Meadows, bleibt die Menge rar – ein Erlebnis für Kennerinnen und Kenner, das jeden Tropfen zum Schatz macht.
Aromenprofil:

Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten
Temperatur:
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
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1300223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault AOC

Les Vignes Blanches
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch