



Meursault AOC

Cuvée Confluence, Domaine Clos de la Chapelle

Perfekte Meursault-Balance zwischen Reife und Spannung

Beschreibung:

Im Meursault Confluence finden zwei Nachbarlagen zueinander, die sich vortrefflich ergänzen. Die älteren, ertragsarmen Rebstöcke der einen bringen Trauben mit reifem Schmelz hervor, dazu passt perfekt das jugendliche Lesegut der zweiten Parzelle, sie liefert Saft voller Zug und vibrierender Spannung.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Dieser elegante Meursault begleitet Hechtklösschen in Weißweinsauce ebenso geschmeidig wie Bresse-Poulet mit Rahmsauce. Gleichermassen harmoniert er mit Comté mit Nussbrot wie mit Steinbutt mit Beurre blanc, Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce oder Kürbisrisotto mit gerösteten Haselnüssen.

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
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1393423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault AOC

Cuvée Confluence
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
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.