



Monthélie AOC blanc

La Combe Danay, Domaine Belleville

Verborgene Perle mit unvergleichlicher Strahlkraft

Beschreibung:

Einst im Schatten von Meursault und Volnay gelegen, tritt Monthélie heute als Schatz der Côte de Beaune hervor. Der Blanc La Combe Danay der Domaine Belleville verknüpft Tradition und Terroir: Zitrus- und Blütendüfte treffen auf mineralische Frische, die Barrique-Reife verleiht Fülle und Tiefe. Ein Chardonnay, der burgundische Eleganz mit zeitloser Seele vereint.

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 Belleville
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1396223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monthélie AOC blanc

La Combe Danay
Domaine Belleville

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.