



## 2016 Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Guter Burgunder zum attraktiven Preis

**Beschreibung:**

Die Wurzeln der Domaine Belleville reichen zurück bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts. Im vergangenen Jahr hat ein amerikanisches Paar, dessen gemeinsame Liebe dem Burgund gilt, das Weingut an der Côte Chalonnaise erworben. Der La Créé wurde über 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut.

**Degustationsnotiz:**

Brillantes, leuchtendes Goldgelb. Offener Duft gelber Früchte, dezente Röstaromen und zart buttrige Noten. Trinkt sich mit viel Schmelz und Saftigkeit, eindringliche Frucht, vollmundig und reichhaltig. Sehr attraktive cremig-weiche Textur und Fülle, die aber auch die Frische nicht zu kurz kommen lässt. Langer, nachklingender Abgang.

**Passt zu:**

Sehr guter Begleiter zu Süß- und Salzwasserfischen, Krustentieren oder zu hellem Fleisch und Gemüsegerichten.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte Chalonnaise
<b>Produzent:</b>	Belleville
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 91/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0971516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren