



## 2017 Meursault-Charmes 1er Cru AOC

Les Charmes Dessus, Michel Bouzereau & Fils

Meursault von einer der besten Domänen aus dem Burgund

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Michel Bouzereau & Fils
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Jasper Morris 93/100
<b>Herstellung:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0547717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Meursault-Charmes 1er Cru AOC**

Les Charmes Dessus  
Michel Bouzereau & Fils

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Jasper Morris 93/100  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren