2017 Meursault AOC

Les Grands Charrons, Michel Bouzereau & Fils

Meursault mit legendärem Ruf

Beschreibung:
Dieser Burgund-Klassiker hat auf der ganzen Welt viele Liebhaber – weit mehr als es Flaschen gibt.
Degustationsnotiz:
Mittelgelb mit goldenen Reflexen. Das feine Bouquet erinnert an Birne, Quitte, Brioche und ist mit zarter, leicht herber Würze ummantelt. Dezente Honignoten. Am Gaumen dicht und fein gebaut, mit viel Struktur, Saftigkeit und Komplexität. Bereits jetzt sehr offen und attraktiv, ein herrlicher Wein von einem der absolut besten Winzer Meursaults.
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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Bouzereau
Bewertung(en):	Score 19/20, Jasper Morris 90/100
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0564317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault AOC

Les Grands Charrons
Michel Bouzereau & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Jasper Morris 90/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de