



2018 Chardonnay Dubreuil

Vin de France, Benoît Trocard

Top-Leistung von Benoit Trocard

Beschreibung:

Die Reben für den bezaubernden Chardonnay befinden sich in südlicher Ausrichtung in Lussac, Saint Émilion. Dieser Wein zeigt einmal mehr, dass es spannend sein kann, Chardonnay in der Bordeaux-Gegend zu kultivieren.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit aufhellendem Rand und lindgrünen Reflexen. Ein betörendes Elixier mit duftigen Aprikosen und weissen Mandeln, dahinter erkalteter Grüntee, Weingartenpfirsich und Mirabellengelee. Am burgundischen Gaumen mit herrlicher Fülle, balancierter Frische, mittlerer Körper und pfeffrigem Extrakt. Im gebündelten, eleganten Finale mit weissen Blüten, Agrumen und spürbarer Kreidenote.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Clos Dubreuil
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0827118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Dubreuil

Vin de France
Benoît Trocard

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren