



2020 Chablis

Beauroy 1er Cru AOC, Cuvée Signature, Domaine Alain Geoffroy

Außergewöhnlicher, authentischer 1er Cru, hoch komplex mit minutenlangem Abgang

Beschreibung:

Aus 45-jährigen Rebstöcken - Selektion nur der besten Teile dieses herausragenden Premier Crus. Nicht zu kalt servieren.

Degustationsnotiz:

Klare, goldene Farbe mit grünem Schimmer, das komplexe Bouquet zeigt eine delikate, salzige Mineralik, Steinobst und noch verhaltene Frucht. Im Glas dann mit Luftzufuhr sind immer mehr Dimensionen schmeckbar, gewaltige Dichte und Struktur aus den alten Rebstöcken, einmalige Symbiose aus Geschmacksreichtum, verführerischer Frische und packender Terroirtypizität.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Chablis
Produzent:	Alain Geoffroy
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1165720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis

Beauroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren