



2022 Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Qualität braucht Zeit

Beschreibung:

Klein, aber sehr fein: Chapelle gehören gerade mal 0,34 Hektar in der Premier-Cru-Lage Reversees. Im Jahrgang 2022 konnten die Trauben bereits Ende August in perfekter Reife gelesen werden. Hellgelb mit grünen Reflexen im Glas, floraler Duft, am Gaumen ein Hauch Toast mit Vanille, Quitte und Birne, wunderbare Textur, das ganze Paket schwebt getragen von der reifen Säure über den Gaumen, lange Maischestandzeit, daher der „Grip“ am Zungenrand, schönes langes Finish – toll!

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:	Côte de Beaune
Produzent:	Clos de la Chapelle
Bewertung(en):	
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1300122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren