



## 2022 Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Ein unglaublich frischer Meursault

### Beschreibung:

Von den 4 verschiedenen Premier-Cru-Lagen der Domaine ist «Les Ravelles» die höchstgelegene, die direkt an Puligny-Montrachet grenzt. Sie ist für burgundische Verhältnisse auch ziemlich steil und sehr reich an weißer Tonerde und Kalksteinmergel. Im Keller der Domaine Chapelle de Blagny werden die handgelesenen Trauben von den über 60 Jahre alten Rebstöcken spontanvergoren, anschließend reift der Wein für 12 Monate auf der Feinhefe in gebrauchten Pièces, bevor er nochmal für drei bis sechs Monate in den Edelstahltank kommt, um zu ruhen. Das Ergebnis ist ein sehr frischer, fast kühler Meursault, der sich durch seine enorme Mineralität ebenso wie seine Dichte auszeichnet.

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Chapelle de Blagny
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1173922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Meursault**

Les Ravelles 1er Cru AOC  
Chapelle de Blagny

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren