



## 2016 Meursault-Genevrières 1er Cru AOC

Michel Bouzereau & Fils

Grossartiger Jahrgang 2015!

**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:** Michel Bouzereau & Fils

**Bewertung(en):**

**Herstellung:** 16 Monate in Barrique  
**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Traubensorte(n):** 100% Chardonnay

**Originalgebinde:** 6er-Karton

**Artikelnummer:** 0547616075C6200

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Meursault-Genevrières 1er Cru AOC**

Michel Bouzereau & Fils

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren