



2016 Meursault AOC

Les Grands Charrons, Michel Bouzereau & Fils

Die Super League in Meursault

Beschreibung:

Dieser Burgund-Klassiker hat auf der ganzen Welt viele Liebhaber – weit mehr als es Flaschen gibt.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb mit goldenen Reflexen. Das Bukett erinnert an Birne, Quitte, Brioche und ist mit zarter, leicht herber Würze ummantelt. Am Gaumen dicht und fein gebaut, mit viel Struktur und Komplexität. Im langen Abgang sanfte Honignoten

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):	Score 19/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0564316075C6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault AOC

Les Grands Charrons
Michel Bouzereau & Fils

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren