Weinpass

Meursault AOP LES GRANDS CHARRONS

Mit etwas Luft ein berauschendes Bouquet für 100 % Chardonnay. Bittermandeln, geriebener Apfel und warmes Brot in der Nase, dazu gelbe Früchte. Seidig am Gaumen, ein fetter Weißwein par excellence mit sehr langem Nachhall. Die cremige Note von Sahnetoffee und Butterscotch wird durch Zitrusfrische und die angenehme Mineralität gekonnt ausgeglichen. Genau der richtige Wein für jeden, der einen spannenden Meursault probieren möchte.

Erzeuger:	Château de Melin
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	gegrillte Krustentiere, Gänseleberpastete, Risotto
Artikel-Nr.	17255.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	29
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	90
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,9
Weinstil	Holzfass

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.