



Meursault 2015

Domaine du Pavillon



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 04070 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Meursault, Côte de Beaune, Burgund |
| Rebsorte | Chardonnay (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOC Village |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 9 - 12°C |
| Ausbau | Spontanvergärung in Barriques, der Anteil an neuem Holz richtet sich nach den Ansprüchen des Jahrgangs. Der Wein bleibt für 10-16 Monate ohne Abstich im selben Faß. |
| Boden | Kalk-Lehm Boden mit weissem Mergel an Ost-Süd-Ost Hängen |
| Füllmenge | 1,50 l |
| Beschreibung | Strohgelb in der Farbe. In der Nase diskrete Noten von Toast gefolgt von eleganten, floralen Noten, untermalt von Pflaumen und Birnenaromen. Am Gaumen mächtig, ausgewogen und dicht, mit köstlichen Aromen von Brioche. Das Finish ist lang und sehr aromatisch. |
| Empfehlung | Fischgerichte, Schalentiere, weißem Fleisch, vollmundige Käsesorten |
| Über den Winzer | Alle Trauben der Domaine werden in der historischen alten Kellerei vinifiziert, die mitten in einem 4 ha großen, von einer Mauer umschlossenen Weingarten liegt. Schonende Produktionsmethoden durch Nutzung der Schwerkraft, Erhaltung des ökologischen Systems und begrenzte Hektarerträge sind die Garanten für die gleichbleibend hohe Qualität der Weine der Domaine. |