



ROPITEAU FRÈRES BOURGOGNE CHARDONNAY AOP

2023 | 0,75 l

CHARAKTER

Cremiger, fülliger Burgunder mit verführerischem Duft weißer Blüten, anmutigem Birnenduft und etwas Marzipan. Am Gaumen ein perfektes Spiel von Sanftheit und zartschmelziger Textur.

FARBNUANCE

leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Bourgogne

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

100% Chardonnay

SERVIERVORSCHLAG

Aperitif, Fisch mit cremigen Saucen, Kalbsragout, feine, cremige Käsesorten

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12,5 % vol

AUSBAU

Gärung im Stahltank, gefolgt von 6 Monaten Reifung in gebrauchten Barriques.

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

MIS EN BOUTEILLE À QUINCIÉ PAR ROPITEAU FRÈRES, COUR DES HOSPICES, MEURSAULT, FRANCE

MARKE | PRODUZENT

Ropiteau Frères

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 43310