



ROPITEAU FRÈRES MEURSAULT AOP

2021 | 0,75 l

FARBNUANCE

Intensives gelb mit silbernem Schimmer

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Meursault

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

100% Chardonnay

SERVIERVORSCHLAG

Hummer, gebratenes Kalb oder Geflügel in cremigen Saucen, Blauschimmelkäse

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 % vol | 1,9 g/l | 6,1 g/l

TRINKTEMPERATUR

12-14 °C

AUSBAU

Eichenfässer, 12 Monate Reifung auf der Hefe

MIS EN BOUTEILLE À NUITS-SAINT-GEORGES 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. 43318