

Weinzentrale

EBERLE

2018 - Savigny-Les-Beaune blanc - Francois de Nicolay

Art.-Nr: 60840

Bio

Neu



Beschreibung:

Feinste Duft-Ouvertüre von Zitrusfrüchten, Aprikosen, Pfirsich, Nektarinenkonfit, Brioche und cremiger Vanille. Wundervoll eleganter Gaumen-Moment mit einem animierenden Mineral-Fixpunkt und einer fein-schmelzenden Textur im delikaten Finale. Ein feines Elixier für Chardonnay-Glücksritter!

Hersteller:

François de Nicolay ist der Name des Négociant Betriebes unter Leitung der familieneigenen Domaine Chandon de Briailles. Das bedeutet, es werden nur Weine produziert und verkauft, die nicht von der eigenen Domaine stammen. Die Weinbeeren oder Weine stammen von biologisch oder biodynamisch bewirtschafteten Weingärten.

Anbau:

Die Chardonnay-Trauben für diesen Wein stammen aus der Appellation Savigny-Les-Beaune. Aufwändige Laub- und Stockarbeiten. Handlese von einer 30 Jahre alten Weingarten-Parzelle "Les Vermots" mit strenger Selektion.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Savigny-Les-Beaune Appellation Contrôlée	Restsüße 0,9	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Lehm- und Kalkstein Böden	Trinkfenster 2023-2028+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität




Säure



Tannin



Passt zu

 Helles Fleisch



Junk-Food



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte

 Grillgemüse