



Domaine Faiveley, Bourgogne, Chardonnay, 2021, Bourgogne blanc

Frankreich - Bourgogne blanc

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 37,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 27,95

Artikel: 2021 Bourgogne Chardonnay Domaine Faiveley Burgund

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Burgund

Kategorie: Weißwein

Erzeuger: Domaine Faiveley

Rebsorte: Chardonnay

Alkohol: 12,5%

Farbe: Leuchtend grünlich-gelbe Farbe.

Aroma: Die sehr schöne, ausdrucksstarke Nase duftet nach weißen Blumen.

Geschmack: Der Auftakt ist kräftig und großzügig. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen, hat ein gutes Volumen und einen für einen Bourgogne blanc außergewöhnlichen, lang anhaltenden Duft und Geschmack.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Fischterrinen, Fisch 'en papillotes' (in foil), weißes Fleisch.

Die Domaine Faiveley stellt ihren Burgunder Chardonnay aus Trauben her, die in den eigenen Weinbergen angebaut werden, sowie aus ausgewählten Trauben und Mosten ihrer Partnerwinzer. Es werden Qualitätskontrollen durchgeführt, um das Weingut von der Qualität der Trauben und der Professionalität der Winzer, mit denen sie zusammenarbeiten, zu überzeugen. Der Wein reift 8 bis 10 Monate lang in den Kellern der Domaine Faiveley in Nuits-Saint-Georges. Ein Teil der Cuvée, der je nach Jahrgang variiert, wird in Eichenfässern ausgebaut. Diese Fässer stammen von hochwertigen Fassmachern und wurden aufgrund ihrer feinen Maserung und leichten Röstung sorgfältig ausgewählt.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Domaine Faiveley

Anschrift: 8 rue du Tribourg, 21700 Nuits-Saint-Georges, France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 24.04.2024