



Bourgogne blanc AC 2015

Bio-Wein

Erinnert an Meursault mit seiner feinen Stilistik und der samtigen Art, vollmundig ohne schwer zu sein

Winzer: Jobard

Region: Burgund

Rebsorte: 100% Chardonnay

Farbe: weiß

Ausbau: 2 Jahre grosses Holzfass, unfiltriert

Alkohol: 13.0 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu Flusskrebbsgratin, gebratenen Jakobsmuscheln, Gänseleberterrine und Hummergerichten

0.75 l – Bestellnummer n207315

Parker: 86/100 Punkten

Jobard Burgund

Meursault liegt in der Mitte der Côte de Beaune, dem südlichen Teil der Côte d'Or, und gilt als Hauptstadt der französischen Weißweine. In der Appellation Meursault mit ihren gerade einmal 1.600 Hektar entstehen einige namhafte Premier Crus aus der Chardonnay-Traube, die hier reinsortig verwendet wird. Der Bourgogne blanc

von Rémi Jobard wächst in direkter Nachbarschaft von Meursault. Wie alle seine Weine wird auch dieser für zwei Jahre unfiltriert im Holzfass ausgebaut. Der Wein präsentiert sich vollmundig ohne schwer zu sein, mit einer schönen Holzaromatik und reifen Kernobstnoten.