



2018

Mersault Les Clous

Seguin-Manuel - Bourgogne

Hellgoldene Farbe. In der Nase zeigt der Wein Aromen von Sommerfrüchten die durch subtile holzige Noten erweitert werden. Am Gaumen ist er sehr konzentriert und vollmundig ohne dabei schwer zu erscheinen, mit einer angenehmen natürlichen Frische. Mit zunehmender Reife entwickelt er - ganz typisch für diese Appellation - Haselnuss- und Honigaromen. Passt als Aperitif zu marmoriertem Schinken, zu Seefisch in Zitronensauce oder würzigem Weichkäse.

Weinstil	cremig & aromatisch
Geschmack	trocken
Rebsorte	Chardonnay
Holzfass	12 Monate
Trinktemperatur	8°
Alkoholgehalt	13,0 %
Säure	4,0 g/l
Restzucker	0,2 g/l

0,75l - 49,90 €

enthält Sulfite - Preis Abholung inkl. MWSt.