



2020 Blanc

Domaine Decelle & Fils
Savigny-lès-Beaune AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Chardonnays aus Savigny-lès-Beaune ergeben einen energiegeladenen und vollmundigen Wein mit Noten exotischer Früchte und einem dichten, reichen Gaumen. Nördlich von Beaune stammt der Savigny-lès-Beaune Blanc aus den Weinbergen „Les Planchots“ und „Les Pimentiers“.

 **Bio**

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Burgund

 **Genussreife:** 2027 - 2035

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

 **Traubensorten:** 100%
Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

Dieser Wein profitiert von einer hervorragenden Südlage und einem kargen, sehr steilen Boden, auf dem die Reben ihre Wurzeln direkt in den Felsgrund graben. Der unkomplizierte und lebendige Savigny-lès-Beaune Blanc verströmt Aromen von exotischen Früchten und Golden-Delicious-Äpfeln und präsentiert sich am Gaumen vollmundig, aber nicht zu schwer. Er sollte jung (innerhalb von 5 Jahren) gekühlt genossen werden, entweder pur oder zu delikaten Fischgerichten, gebackenem Fisch oder auch Hühnereintopf.

Produzenten-Informationen

Der unkomplizierte und lebendige Savigny-lès-Beaune Blanc verströmt Aromen von exotischen Früchten und Golden-Delicious-Äpfeln und präsentiert sich am Gaumen vollmundig, aber nicht zu schwer. Er sollte jung (innerhalb von 5 Jahren) gekühlt genossen werden, entweder pur oder zu delikaten Fischgerichten, gebackenem Fisch oder auch Hühnereintopf.