



## Domaine Faiveley, Meursault, 2022, Bourgogne blanc

Frankreich - Bourgogne blanc

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - 13 % vol

Enthält Sulfite

€ 96,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 72,50**

**Artikel:** 2022 Meursault Domaine Faiveley Burgund

**Land:** Frankreich

**Region:** Meursault

**Anbaugebiet:** Burgund

**Kategorie:** Weißwein

**Erzeuger:** Domaine Faiveley

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkohol:** 13 % vol

**Farbe:** Brillantes Gelb

**Aroma:** Die attraktiven Aromen von weißen und gelben Früchten vermischen sich mit hellen Holznoten.

**Geschmack:** Am Gaumen erfüllt dieser Wein die Erwartungen an seine Aromen: Er ist rund und vollmundig, bevor sich der Geschmack von Vanille und Toast entfaltet. Gute, lang anhaltende Aromatik.

**Trinktemperatur:** 10 - 12 °C

**Serviervorschläge:** Serviert mit weißem Fleisch, Steinbutt oder Muscheln nach "Armoricaïne"-Art.

Appellation: Meursault verfügt über außergewöhnliche Terroirs für den Anbau von Chardonnay, vor allem im Süden des Dorfes, an der Grenze zum renommierten Puligny-Montrachet.

Weinbereitung: Das Weingut Faiveley ist für alle Arbeiten im Weinberg verantwortlich und hat daher die vollständige Kontrolle über die Qualität der Trauben, die in den eigenen Parzellen angebaut werden. Die Trauben werden von Hand geerntet und sortiert und müssen vor dem Abfüllen mit einer pneumatischen Presse extrahiert werden. Die Weinbereitung dauert 4 Wochen und erfolgt in Fässern aus französischer Eiche (weniger als ein Drittel der Fässer sind aus neuer Eiche) in unseren hygrometrisch kontrollierten Kellern bei gleichbleibenden natürlichen Temperaturen. 14 Monate lang wird der Wein in den Fässern ausgebaut und regelmäßig umgerührt, um den Kontakt der Trauben mit dem Wein aufrechtzuerhalten, was zu einer hohen Konzentration der Zellen und einer aromatischen Komplexität in Verbindung mit einem weichen und feinen Geschmack führt.

### 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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 22.08.2024