



ROPITEAU FRÈRES MEURSAULT AOP

2024 | 0,75 l

FARBNUANCE

Intensives gelb mit
silbernem Schimmer

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Hummer, gebratenes Kalb
oder Geflügel in cremigen
Saucen, Foie Gras,
Blauschimmelkäse

AUSBAU

Eichenfässer

MARKE | PRODUZENT

Ropiteau Frères

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Meursault

REBSORTE(N)

100% Chardonnay

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 % vol | 2 g/l

TRINKTEMPERATUR

12-14 °C

MIS EN BOUTEILLE À NUITS-SAINT-
GEORGES PAR ROPITEAU FRÈRES, COUR
DES HOSPICES, MEURSAULT, FRANCE

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 43318