

**ARMAND HEITZ**  
**Meursault AC**  
**Les Perrières 1er Cru Burgund weiss**



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Armand Heitz</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Burghound 93

Aus Parzellen der wohl Prestigeträchtigsten 1er Cru-Lage in Meursault, deren Böden geprägt sind, durch die grosse Präsenz der namensgebenden Kieselsteine. Das Bouquet zeigt sich mit Aromen von Nashi-Birnen, Charentais-Melone, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten, dazu florale Noten von Wiesenblumen, etwas Lavendel, frischen Nüssen und einem Hauch von Anis, unterlegt mit dezenter, mineralisch-jodiger Würze. Am Gaumen mit schöner Komplexität, gutem Druck, knackiger, saftig-frischer Frucht und feinem Röst Touch im langen Finale.

### ***Empfehlung***

---

Ein adäquater Begleiter zu Fisch und Krustentiere, wie Lachs-Rücken Filet im Blätterteig auf Safran Sauce, oder kurz-gebratener Langostino mit Yuzu Gel, Miso Beurre Blanc und Kaviar, oder auch zu Kalbs Medaillons mit Sherry-Sternanis Sauce.