



2007 Puligny-Montrachet

Referts 1er Cru AOC Benoît Ente

Sehr komplexe Weissweine werden meist im Barrique ausgebaut und stammen aus den besten Selektionen. Es sind die Reservas oder Lagenweine eines Produzenten und zeigen Lagerpotential.

Bewertung: Parker 92/100

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Lagerfähigkeit: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Traubensorte(n): Chardonnay

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Burgund

Winzer: Domaine Benoît Ente

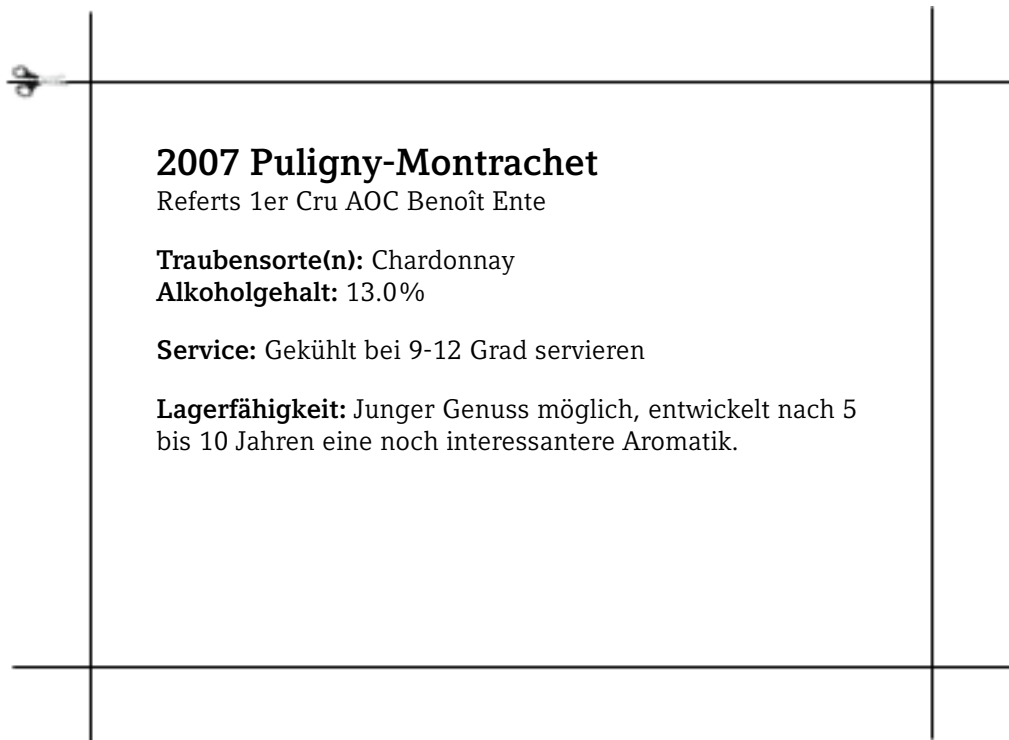
Weintyp: Komplexe und grosse Weissweine

Passt zu: Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Puligny-Montrachet
Referts 1er Cru AOC Benoît Ente

Traubensorte(n): Chardonnay
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Lagerfähigkeit: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.