



Puligny-Montrachet AOC

Les Levrons, Domaine Berthelemot (Bio)

Wo Reben von 1947 ihre zeitlose Eleganz entfalten

Beschreibung:

Die Domaine Berthelemot ist ein familiengeführtes Weingut in Meursault, das 15 Hektar an der Côte de Beaune bewirtschaftet und seit 2021 bio-zertifiziert ist. Mit dem Puligny-Montrachet «Levrons» bringt das Haus einen Wein aus seiner ältesten Chardonnay-Parzelle hervor: 1947 gepflanzt, auf knapp 0,6 Hektar, südostexponiert auf 230 Metern Höhe. Die Reben sind so charaktervoll, dass ein Teil ihres Pflanzenmaterials im «Konservatorium von Beaune» bewahrt wird – das lebendige Erbe eines grossen Burgunders.

Degustationsnotiz:

Ein Puligny mit grossartiger Kraft und Konzentration aus tiefgründigen Böden. Das ausserordentliche Terroir von Puligny verleiht ihm zudem Finesse und einen raffinierten Charakter mit schöner Frische am Gaumen. Zart florale Aromen sowie Noten von Zitrusfrüchten und Mandeln. Am Gaumen zeichnet er sich durch Frische in Verbindung mit einer schönen Konzentration aus. Grossartiger Puligny Villages mit Bio-Zertifikat.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaine Berthelemot (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1394623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Les Levrans
Domaine Berthelemot (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren