

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, Domaine Berthelemot (Bio)

Premier Cru mit mineralisch-eleganter Kalkstein-Präzision

Beschreibung:

«Les Folatières» zählt zu den besten Premier-Cru-Lagen in Puligny-Montrachet. Mit fast 18 Hektar gilt diese Lage als Herzstück der Gemeinde – und als eine der prestigeträchtigsten Adressen für Chardonnay an der Côte de Beaune. Die Domaine Berthelemot bewirtschaftet hier rund 0,6 Hektar im Kernstück des Hangs. Die Reben stammen überwiegend aus den 1950er- und 1960er-Jahren und wurzeln tief in kargen Böden aus Ton und Schluff mit aussergewöhnlich hohem Kalksteinanteil. Die südöstliche Ausrichtung und die Neigung von bis zu 15% schenken den Trauben intensive Sonneneinstrahlung, während das viele Geröll für eine optimale Drainage sorgt und die Mineralität des Terroirs verstärkt.

Degustationsnotiz:

In der Nase verbinden sich Aromen von weissen Blüten, Zitrus und Steinobst mit subtilen Noten von Feuerstein und Nüssen. Am Gaumen wirkt er dicht und straff, getragen von kalkiger Mineralität, frischer Säure und einem langen, salinen Finale. Ein Premier Cru, der die Strahlkraft und Noblesse Pulignys höchst präzise und mit grosser Eleganz ausdrückt.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Frankreich **Subregion:** Côte de Beaune

Produzent: Domaine Berthelemot (Bio) **Ausbau:** 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1394723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC Domaine Berthelemot (Bio)

Herkunft: Frankreich

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0%

Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren