



## Puligny-Montrachet

Les Pucelles 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

Eleganter Premier Cru mit prominenter Nachbarschaft

### **Beschreibung:**

Les Pucelles grenzt nicht nur an die weltberühmten Lagen Bâtard-Montrachet und Bienvenues-Bâtard-Montrachet, sondern zählt selbst zu den grossen Terroirs von Puligny-Montrachet. Der Weinberg liegt am Fusse der Côte d'Or, wo die Steigung und die Sonneneinstrahlung etwas weniger ausgeprägt ist als weiter oben am Hang, weswegen die Weine aus dieser Lage meist etwas eleganter als die der umliegenden Terroirs ausfallen. Ein weiterer wichtiger Faktor sind die durchlässigen Böden, die Wärme gut speichern und in kühleren Nächten an die Reben zurückgeben, wodurch der Säuregehalt der Trauben optimal reguliert wird und dieser Premier Cru einen aromatisch komplexen und typischerweise fast "süssen" Ausdruck entwickelt, der mit der steinigen Mineralik des Terroirs korrespondiert.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** Domaine Leflaive

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0233123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Les Pucelles 1er Cru AOC  
Domaine Leflaive

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.