



Puligny-Montrachet AOC

Domaine Leflaive

Chardonnay-Genuss in seiner schönsten Form

Beschreibung:

Mit Brice de la Morandiere, dem Urenkel von Gründer Joseph Leflaive, ist aktuell die vierte Generation der berühmten Weindynastie am Ruder. Er führt den Mythos Leflaive weiter, der diese Weine so gesucht, so einzigartig macht, denn hier gelingt der Chardonnay in seiner reinsten Ausdrucksform. Die Weine der Domaine Leflaive haben Seele und berühren mit ihrer Magie des Besonderen.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Dieser grosse Puligny begleitet Jakobsmuscheln mit Nussbutter ebenso köstlich wie Seeteufelmedaillons mit Fenchel. Gleichermassen harmoniert er mit Blumenkohlsteak mit Haselnuss wie mit Forelle Müllerin Art, knusprig gebratenem Kalbsbries oder burgundischem Ziegenfrischkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1387723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Domaine Leflaive

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.