



## Mercurey Les Puillets

1er Cru AOP Blanc, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Burgundische Eleganz vom Château Philippe Le Hardy

### Beschreibung:

Der Mercurey Les Puillets ist ein Weisswein, der die Raffinesse und Klasse des Burgunds meisterhaft repräsentiert. Dieser Premier Cru stammt aus der Einzellage Les Puillets, die für ihre aussergewöhnlichen Bedingungen für den Anbau von Chardonnay bekannt ist. Ein Highlight für Liebhaberinnen und Liebhaber grosser Chardonnay-Weine aus Burgund.

### Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb, das Aromenspektrum in der Nase wird von ausdrucksstarker Frucht reifer Pfirsich, Aprikose und Ananas dominiert. Dazu zarter Blumenduft, fantastische Fruchtreife, satter Schmelz mit einer weichen, cremigen Textur. Mit etwas Luft entwickeln sich verführerische Noten von kandierten Früchten und einer Vielzahl von Gewürzen. Vom Typ her ein weicher und geschmeidiger Wein, der über viel Verführungspotenzial verfügt und mit langem Abgang zu überzeugen weiss.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte Chalonnaise

**Produzent:** Domaine du Château Philippe Le Hardy

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

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

**Artikelnummer:** 1373523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mercrey Les Puillets**

1er Cru AOP Blanc  
Domaine du Château Philippe Le Hardi

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate 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.