



Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

Ton bringt das Volumen, Kalk die Mineralität

Beschreibung:

Alle Trauben für diesen Premier Cru stammen aus einer einzigen Parzelle, in der die ältesten Reben bis auf das Pflanzjahr 1959 zurückgehen. Der Weinberg liegt im Zentrum der Appellation Puligny-Montrachet, etwas mehr als 500 Meter über der gleichnamigen Gemeinde, im unteren Teil des berühmten Côte d'Or-Steilhangs. Im Vergleich zu den benachbarten Top-Terroirs Les Pucelles, Les Folatieres und Batard-Montrachet, zeichnen sich die Gewächse aus der Lage Clavoillon durch ihren etwas robusteren und breiteren Charakter aus. Diesen erhalten sie, weil sich der Boden hier deutlich von den steileren Cru-Lagen oberhalb unterscheidet; er basiert zwar ebenfalls auf kalkhaltigem Gestein, ist aber tiefer ist und weist einen höheren Tongehalt auf.

Aromenprofil:

Robert Parker: "The Leflaive 2007 Puligny-Montrachet Clavoillon – a significant portion of which, like other crus here, is worked by horse – smells of fresh apple, melon, lemon zest, and hints of brown spices. Lush and lusciously fruited on the palate it combines apple, peach, and melon with a pungently bitter-sweet suggestion of orange marmalade. With less lift and refreshment and a touch of warmth vis a vis other wines in this group, it partly compensates by dint of sheer richness of flavor and texture. I would be inclined to plan on enjoying it within 5-6 years."

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

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0233020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC
Domaine Leflaive

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