



Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Eine Bourgogne-Blanc-Legende

Beschreibung:

Die Domaine Leflaive gehört unbestritten zu den berühmtesten Weingütern des Burgund. Beständig erzeugt das Gut Chardonnays mit einzigartiger Eleganz und grosser Komplexität. Dieser Bourgogne Blanc wird ausschliesslich aus eigenen Trauben gekeltert und verkörpert den aussergewöhnlichen Charakter der weltweit gesuchten Weissweine von Leflaive par excellence: Dank sorgfältiger Traubenauswahl, schonender Pressung, langer Reifung auf der Feinhefe und einem kleinen Anteil Neuholz besitzt bereits der Einstieg von Leflaive eine echte Klasse und viel Charakter.

Aromenprofil:

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Burgund

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0285520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.