



Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, Pierre Girardin PVG

Perfekt zu Edelfisch und Bresse-Geflügel

Beschreibung:

Die fünfzig Jahre alten Rebstöcke für diesen Premier Cru wachsen in steiniger Hanglage unterhalb der Puligny-Appellation "Les Champ Gain". Nach der Traubenernte von Hand und einer gründlichen Sortierung der Früchte erfolgen die pneumatische Pressung sowie eine langsame Extraktion. Anschliessend wird der Most in 228-Liter-Fässer aus französischer Eiche (15% neu) gefüllt, in denen die Gärung mit einheimischen Hefen stattfindet und der Wein 18 Monate lang reift. Das Resultat ist ein eleganter und reichhaltiger Chardonnay mit Aromen von weissen Blüten und gerösteten Haselnüssen, mit lebendigem und elegantem Gaumen sowie einem energischen, minzig-frischen Abgang.

Degustationsnotiz:

Robert Parker: "The Girardin 2006 Puligny-Montrachet Les Folatières offers peach and purple plum accented with lemon zest and crushed stone. Less effusive and sweetly-fruited than many of the other wines in this collection, it offers nutty piquancy, faintly bitter fruit pit notes, and distinct stoniness in a long, just faintly warm finish. Expect this to need a year or two in bottle to show its true colors, and hopefully it will have at least 6 years of aging potential."

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Pierre Girardin PVG

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0355522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
Pierre Girardin PVG

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren