



Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, En la Richarde, Benoît Ente

Aus direkter Nachbarschaft von Chevalier-Montrachet

Beschreibung:

Wie sein Bruder Arnaud ist auch Benoît Ente ein absoluter Chardonnay-Magier. Seine Weissweine sind an Finesse und Ausdruck kaum zu überbieten, sind ein perfektes Spiegelbild des einzigartigen Terroirs an der Côte d'Or. Die Weinberge von Benoît verteilen sich über zahlreiche Parzellen, die sich hauptsächlich in oder um Puligny Montrachet befinden – ein handverlesenes Lagenensemble, das Benoîts Grosseltern seit den 1940ern zusammengestellt haben. Zu diesem exklusiven Portfolio zählt auch die Premier-Cru Lage Les Folatières, die auf der gleichen Hanglinie wie die Grands Crus Montrachet und Chevalier-Montrachet liegt. Der Wein, den Benoît Ente hier erzeugt, ist ein grosser Puligny-Chardonnay wie aus dem Lehrbuch – konzentriert, mit reicher Frucht, delikater Nussigkeit und tiefgründiger Salzigkeit, die nicht nur eine griffige Struktur, sondern auch gute Länge verleiht.

Degustationsnotiz:

Gelbe Früchte und feine Mineralik, Williamsbirnen, frische Ananas und dezente Pfirsichnote, unterlegt mit Mandeln und Weissm Pfeffer. Dichter Gaumen mit angenehmem Schmelz und verblüffender Frische, nun auch reife Grapefruit, Lavendel und zarte Zimtnote, faszinierende Fliedernote im fruchtbetonten Finale.

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: En la Richarde

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0645923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
En la Richarde

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren