



## Puligny Montrachet AOC

Enseignères, Olivier Leflaive

Kalkstein-Magie im Glas

### **Beschreibung:**

Die Cuvée Enseignères vom legendären Olivier Leflaive spiegelt das charakteristische Kalkstein-Terroir von Puligny-Montrachet wider. Frische Zitrusnoten, grüne Äpfel und ein Hauch von Haselnuss werden durch eine lebendige Säure und feine Mineralik ergänzt. Ein harmonischer Burgunder, der Substanz und Frische perfekt vereint.

### **Degustationsnotiz:**

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Olivier Leflaive
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1068719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny Montrachet AOC**

Enseignères  
Olivier Leflaive

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren