



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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Olivier Leflaive

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1068720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny Montrachet AOC

Enseignères
Olivier Leflaive

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren