



Puligny-Montrachet AOP

PVG Pierre Girardin

Ein Puligny voller Raffinesse

Beschreibung:

Ein ebenso geradliniger wie eleganter Chardonnay aus Puligny-Montrachet, der mit seiner feinen Balance zwischen reduktiver Frucht und saliner Mineralität begeistert. Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Blüten und ein Hauch von bestem Holz erzeugen viel Spannung am Gaumen und münden in einen harmonischen, lang anhaltenden Abgang. Girardins Liebe zum Detail spiegelt sich in jedem Schluck wider.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1116821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOP

PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.