

Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Geradliniger Chardonnay aus bestem Hause

Beschreibung:
Die Trauben für den Puligny-Montrachet werden von Hand geerntet und in Kisten transportiert. Nach der pneumatischen Pressung werden die Säfte gekühlt und 24 Stunden lang vorgeklärt. Die alkoholische und malolaktische Gärung erfolgt in Eichenfässern, wobei maximal 30% neue Fässer sind. Der Wein wird für 12 Monate in Fässern ausgebaut, danach 4 bis 6 Monate in Edelstahltanks verfeinert. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt direkt auf dem Weingut.
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
Produzent:	Chapelle de Blagny
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1244320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch