



Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Puligny-Montrachet in Höchstform

Beschreibung:

Dieser Premier Cru zeigt die Subtilität und Komplexität, dank der die Gemeinde Puligny-Montrachet weltberühmt geworden ist. Aromen von Birne, Zitronenschale und Kreide treffen auf eine raffinierte Struktur und Mineralik am Gaumen. Ein Wein für besondere Anlässe mit exzellentem Alterungspotenzial.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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: 1244321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, 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.