



## 2016 Puligny-Montrachet

Folatières 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Burgund

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** Domaine Leflaive

**Bewertung(en):**

**Herstellung:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Traubensorte(n):** 100% Chardonnay

**Originalgebinde:** 6er-Holzkiste

**Artikelnummer:** 0233216075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Folatières 1er Cru AOC  
Domaine Leflaive

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren