



## 2017 Puligny-Montrachet

Champ-Gain 1er Cru AOC, Michel Bouzereau & Fils

**Passt zu:**

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Michel Bouzereau & Fils
<b>Bewertung(en):</b>	Jasper Morris 92/100
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	1467917075C6200

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Champ-Gain 1er Cru AOC  
Michel Bouzereau & Fils

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jasper Morris 92/100  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren