



2018 Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

Ton bringt das Volumen, Kalk die Mineralität

Beschreibung:

Alle Trauben für diesen Premier Cru stammen aus einer einzigen Parzelle, in der die ältesten Reben bis auf das Pflanzjahr 1959 zurückgehen. Der Weinberg liegt im Zentrum der Appellation Puligny-Montrachet, etwas mehr als 500 Meter über der gleichnamigen Gemeinde, im unteren Teil des berühmten Côte d'Or-Steilhangs. Im Vergleich zu den benachbarten Top-Terroirs Les Pucelles, Les Folatieres und Batard-Montrachet, zeichnen sich die Gewächse aus der Lage Clavoillon durch ihren etwas robusteren und breiteren Charakter aus. Diesen erhalten sie, weil sich der Boden hier deutlich von den steileren Cru-Lagen oberhalb unterscheidet; er basiert zwar ebenfalls auf kalkhaltigem Gestein, ist aber tiefer ist und weist einen höheren Tongehalt auf.

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):	Score 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0233018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC
Domaine Leflaive

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren