



2020 Chassagne-Montrachet AOC

Les Houillères, Benoît Ente

Vibrierende Spannung und kristalline Frische – der Chassagne von Kultwinzer Benoît Ente

Beschreibung:

Benoit Entes fantastisches Portfolio an erstklassigen Puligny-Lagen – darunter Hochkaräter wie Les Folatières und La Truffière – wird ergänzt von einem Rebberg in der Gemeinde Chassagne-Montrachet. Les Houillères heisst sein Lieu-dit, eine kleine Parzelle im Norden von Chassagne, wo die Böden stark von feinporigen Kalkstrukturen geprägt sind, die diesem Chardonnay seinen herrlich steinigen Charakter verleihen. Hier produziert Benoit einen komplexen, weissen Bourgogne, der in der Nase zarte Buttrigkeit mit reduktiven Noten und ganz viel zitrischer Frische verbindet, und auch am Gaumen mit einem grossartigen Spiel von cremiger Fülle, mineralischem Grip und vitaler Säure aufwartet. Ein Wein voller Klarheit und Raffinesse, der den einzigartigen Stil von Benoit Ente perfekt auf den Punkt bringt.

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:	Benoît Ente
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0144020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Les Houllières
Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren