2020 Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Geradliniger Chardonnay aus bestem Hause

Beschreibung:
Die Trauben für den Puligny-Montrachet werden von Hand geerntet und in Kisten transportiert. Nach der pneumatischen Pressung werden die Säfte gekühlt und 24 Stunden lang vorgeklärt. Die alkoholische und malolaktische Gärung erfolgt in Eichenfässern, wobei maximal 30% neue Fässer sind. Der Wein wird für 12 Monate in Fässern ausgebaut, danach 4 bis 6 Monate in Edelstahltanks verfeinert. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt direkt auf dem Weingut.
Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Chapelle de Blagny
Bewertung(en):	
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1244320

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch