



2021 Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Eine wahre Delikatesse

Beschreibung:

Mit einer Dichte von 10.000 Stöcken je Hektar sind die Parzellen von Benoit Ente äußerst dicht bestockt. Das ist so, damit die Reben tief wurzeln, die Erträge niedrig liegen und die Weine sich ausserordentlich mineralisch präsentieren. So verwundert es nicht, dass dieser Bourgogne vor allem mit steinig-kalkiger Aromatik auftritt, untermalt durch zitrisch-frische und ausgeprägt reduktive Noten in der Nase, die Rauchigkeit vom Ausbau im kleinen Eichenfass ist fast nicht spürbar, so subtil ist sie ins Gesamtgefüge integriert. Ein frischer, lebendiger und schlanker Chardonnay, der am Gaumen mit feiner Struktur, rassiger Säure und salinem Druck gefällt – und stets Lust auf den nächsten Schluck macht. Tiefgründig, elegant und enorm animierend.

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:	Burgund
Produzent:	Benoît Ente
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0645521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren