



## 2021 Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, En la Richarde, Benoît Ente

Aus direkter Nachbarschaft von Chevalier-Montrachet

### Beschreibung:

Wie sein Bruder Arnaud ist auch Benoit Ente ein absoluter Chardonnay-Magier. Seine Weissweine sind an Finesse und Ausdruck kaum zu überbieten, sind ein perfektes Spiegelbild des einzigartigen Terroirs an der Cote d'Or. Die Weinberge von Benoit verteilen sich über zahlreiche Parzellen, die sich hauptsächlich in oder um Puligny Montrachet befinden – ein handverlesenes Lagenensemble, das Benoits Grosseltern seit den 1940ern zusammengestellt haben. Zu diesem exklusiven Portfolio zählt auch die Premier-Cru Lage Les Folatières, die auf der gleichen Hanglinie wie die Grands Crus Montrachet und Chevalier-Montrachet liegt. Der Wein, den Benoit Ente hier erzeugt, ist ein grosser Puligny-Chardonnay wie aus dem Lehrbuch – konzentriert, mit reicher Frucht, delikater Nussigkeit und tiefgründiger Salzigkeit, die nicht nur eine griffige Struktur, sondern auch gute Länge verleiht.

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Benoît Ente
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0645921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Les Folatières 1er Cru AOC  
En la Richarde  
Benoît Ente

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren