



## 2022 Puligny-Montrachet AOC

Les Boudrières, Domaine Belleville

Auf der Überholspur

### Beschreibung:

Die Domaine Belleville ist keine Neugründung, das Weingut gibt es bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts. Aber das weltweite Interesse an Weinen aus Burgund führte auch hier zu einer Renaissance, seit 2017 und mit neuen Besitzern startet man so richtig durch. Die Qualität hat sprunghaft zugelegt, die Steigerung trägt zuallererst einen Namen: Louis-Michel Liger-Belair, der zu den besten Önologen der Region gehört. Nun werden alle Weinberge biodynamisch bewirtschaftet und auch in die Ausstattung des Kellers wurde kräftig investiert. Der Aufwand hat sich gelohnt, denn der Lagenbesitz ist top und die Qualität kommt jetzt auch in die Flasche: Belleville besitzt bestes Terroir an der Côte Chalonnaise, alles überstrahlt von einer Parzelle – die Lage ‚Les Boudrières‘ befindet sich nahe am Fluss La Lauche, wo die im Schnitt 50 Jahre alte Reben nur kleine Erträge liefern, die zusätzlich noch weiter reduziert werden. Louis-Michel kennt kein Pardon, denn nur eine strenge Auslese bringt einen grossen Wein! Der Saft vergärt im Holz, liegt anschliessend ein Jahr auf der Feinhefe, das ist angesagt bei den Tophäusern, um diese tolle Textur zu erhalten. Insgesamt dauert die Reifung sechzehn Monate und erfolgt im nur teilweise neuen burgundischen Holz. Nicht günstig, aber das ist hier doch schon ganz nahe an der Weltklasse, ein paar Meter weiter kosten die Weine mindestens das Dreifache.

### Degustationsnotiz:

Goldgelb mit grünen Reflexen im Glas, ein Hauch Zitrus und warmes Croissant im Duft, Haselnuss und reife Birne am Gaumen, gleichzeitig viel Grip am Zungenrand – das macht die Lagerung auf der Hefe, die auch für die perfekte Integration der Säure sorgt. Alles ganz fein, dicht und präzise gewoben, nur leichtes Toasting, um die Feinheiten vom Kalkstein zu erhalten.

### 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

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich            |
| <b>Region:</b>        | Burgund               |
| <b>Subregion:</b>     | Côte de Beaune        |
| <b>Produzent:</b>     | Belleville            |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20           |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay       |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1082422               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet AOC**

Les Boudrières  
Domaine Belleville

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 Monate im Barrique           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |