



2015 Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

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: Domaine Leflaive

Bewertung(en):

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Traubensorte(n): 100% Chardonnay

Originalgebinde: 6er-Holzbox

Artikelnummer: 0233015075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC
Domaine Leflaive

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren