



## 2019 Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC, Benoît Ente

Benoît Ente, Bruder des berühmten Arnaud Ente, geniesst den gleichen hervorragenden seine grossartigen Weissweine!

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia               |
| <b>Regione:</b>             | Borgogna              |
| <b>Sottoregione:</b>        | Côte de Beaune        |
| <b>Produttore:</b>          | Benoît Ente           |
| <b>Valutazioni:</b>         |                       |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Monate im Barrique |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale          |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Chardonnay       |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0843119               |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Clos de la Truffière 1er Cru AOC  
Benoît Ente

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                         |
| <b>Valutazioni:</b>             |                                 |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Chardonnay                 |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | 18 Monate im Barrique           |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |