



2012 Puligny-Montrachet

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

Vom jungen Burgunder Shooting Star Benoît Ente. Die Mineralität in seinem Folatières sprichwörtlich. Ein Lagerwein!

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Benoît Ente
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.2 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0645912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
En la Richarde
Benoît Ente

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	12.2 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren