



Puligny-Montrachet

Les Pucelles 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Grandeur aus dem Herzen Burgunds

Beschreibung:

Ein Meisterwerk aus einer der edelsten Lagen Pulignys. Der junge Pierre Girardin hat einfach ein Händchen für große Terroirs und große Weine: Dichte Struktur, salzige Mineralität und subtile Eichenwürze verbinden sich zu einem Chardonnay von enormer Präzision, Länge und Tiefgang – burgundische Perfektion in Reinform.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1409123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Pucelles 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.