



Mercurey Les Puillets

1er Cru AOP Blanc, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Burgundische Eleganz vom Château Philippe Le Hardy

Beschreibung:

Der Mercurey Les Puillets ist ein Weißwein, der die Raffinesse und Klasse des Burgunds meisterhaft repräsentiert. Dieser Premier Cru stammt aus der Einzellage Les Puillets, die für ihre außergewöhnlichen Bedingungen für den Anbau von Chardonnay bekannt ist. Ein Highlight für Liebhaberinnen und Liebhaber großer Chardonnay-Weine aus Burgund.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb, das Aromenspektrum in der Nase wird von ausdrucksstarker Frucht reifer Pfirsich, Aprikose und Ananas dominiert. Dazu zarter Blumenduft, fantastische Fruchtreife, satter Schmelz mit einer weichen, cremigen Textur. Mit etwas Luft entwickeln sich verführerische Noten von kandierten Früchten und einer Vielzahl von Gewürzen. Vom Typ her ein weicher und geschmeidiger Wein, der über viel Verführungspotenzial verfügt und mit langem Abgang zu überzeugen weiß.

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 Chalonnaise

Produzent: Domaine du Château Philippe Le Hardy

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1373523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mercrey Les Puillets

1er Cru AOP Blanc
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.