

## Puligny-Montrachet

La Garenne 1er Cru AOP, Philippe Le Hardi

Nur wenige hundert Flaschen

### Beschreibung:

Dieser Puligny-Montrachet stammt aus dem hochgelegenen Premier-Cru-Terroir La Garenne, nur wenige Meter von den Grand-Cru-Lagen der berühmten Gemeinde entfernt. Die kalkreichen, steinigen Böden verleihen dem Wein jene kühle Mineralität und klare, spannungsreiche Struktur, die für Puligny-Montrachet so typisch ist. Besonders geschätzt werden die Weine aus La Garenne für ihre feine Aromatik und ihre elegante Linienführung. Der Ausbau erfolgt klassisch im Holz – mit alkoholischer und malolaktischer Gärung sowie rund 18 Monaten Reife im Fass (30% neu) –, wobei der Einfluss des Holzes stets dezent bleibt und die Herkunft klar im Vordergrund stehen soll. Im Glas zeigen sich Zitrusfrüchte, weiße Blüten und dezente nussige Anklänge, begleitet von einer kühlen, steinigen Note. Am Gaumen straff und zugleich geschmeidig, mit lebendiger Frische, feinem Schmelz und langem, salzig-mineralischem Finale. Die streng limitierte Produktion von nur wenig mehr als 1.000 Flaschen macht diesen Puligny zu einer echten Rarität.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Jakobsmuscheln mit Zitronenbutter, gedämpftem Steinbutt, Zitronenhähnchen und Spargelrisotto. Ebenso hervorragend zu Escargots de Bourgogne, Forelle Müllerin Art und Jambon persillé.

### Temperatur:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** Philippe Le Hardi

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1441022



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

La Garenne 1er Cru AOP  
Philippe Le Hardy

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.