



Puligny-Montrachet AOC

Les Levrons, Domaine Berthelemot (Bio)

Wo Reben von 1947 ihre zeitlose Eleganz entfalten

Beschreibung:

Die Domaine Berthelemot ist ein familiengeführtes Weingut in Meursault, das 15 Hektar an der Côte de Beaune bewirtschaftet und seit 2021 bio-zertifiziert ist. Mit dem Puligny-Montrachet „Levrons“ bringt das Haus einen Wein aus seiner ältesten Chardonnay-Parzelle hervor: 1947 gepflanzt, auf knapp 0,6 Hektar, südostexponiert auf 230 Metern Höhe. Die Reben sind so charaktervoll, dass ein Teil ihres Pflanzenmaterials im „Konservatorium von Beaune“ bewahrt wird – das lebendige Erbe eines großen Burgunders.

Aromenprofil:

Ein Puligny mit großartiger Kraft und Konzentration aus tiefgründigen Böden. Das außerordentliche Terroir von Puligny verleiht ihm zudem Finesse und einen raffinierten Charakter mit schöner Frische am Gaumen. Zart florale Aromen sowie Noten von Zitrusfrüchten und Mandeln. Am Gaumen zeichnet er sich durch Frische in Verbindung mit einer schönen Konzentration aus. Großartiger Puligny Villages mit Bio-Zertifikat.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Domaine Berthelemot (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1394624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Les Levrans
Domaine Berthelemot (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.