

Chassagne-Montrachet AOC

Les Houllières, Benoît Ente

Vibrierende Spannung und kristalline Frische – der Chassagne von Kultwinzer Benoit

Beschreibung:
Benoit Entes fantastisches Portfolio an erstklassigen Puligny-Lagen – darunter Hochkaräter wie Les Folatières und La Truffière – wird ergänzt von einem Rebberg in der Gemeinde Chassagne-Montrachet. Les Houllieres heißt sein Lieu-dit, eine kleine Parzelle im Norden von Chassagne, wo die Böden stark von feinporigen Kalkstrukturen geprägt sind, die diesem Chardonnay seinen herrlich steinigen Charakter verleihen. Hier produziert Benoit einen komplexen, weißen Bourgogne, der in der Nase zarte Buttrigkeit mit reduktiven Noten und ganz viel zitrischer Frische verbindet, und auch am Gaumen mit einem großartigen Spiel von cremiger Fülle, mineralischem Grip und vitaler Säure aufwartet. Ein Wein voller Klarheit und Raffinesse, der den einzigartigen Stil von Benoit Ente perfekt auf den Punkt bringt.
Aromenprofil:
Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Delikate Nase nach gelben Steinfrüchten, auch Lindenblüten, ergänzt durch fein getoastetes Weissbrot. Am Gaumen zeigt dieser Chardonnay eine bemerkenswerte Eleganz, deutlich mineralische Noten (Feuerstein), sowie wiederum zarte Röstaromen; die rassige Frischenote unterstützt die Saftigkeit dieses gradlinigen, sehr eleganten Weissweins; viel Potenzial zeigend im mittellangen Finale.
Passt zu:
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.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Benoît Ente
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	Chardonnay
Artikelnummer:	0144024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Les Houllières
Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch