

Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Eine wahre Delikatesse

Beschreibung:
Mit 10.000 Stöcken je Hektar sind die Parzellen von Benoit Ente äußerst dicht bestockt. Das ist so, damit die Reben tief wurzeln, die Erträge niedrig liegen und die Weine eine druckvolle Mineralik entwickeln. So verwundert es dann auch nicht, dass dieser Bourgogne sich vor allem mit steinig-kalkiger Aromatik präsentiert, untermalt durch zitrisch-frische und ausgeprägt reduktive Noten in der Nase, die Rauchigkeit vom Ausbau im kleinen Eichenfass ist fast nicht spürbar, so subtil ist sie ins Gesamtgefüge integriert. Ein frischer, lebendiger und schlanker Chardonnay, der am Gaumen mit feiner Struktur, rassiger Säure und salinem Druck gefällt – und stets Lust auf den nächsten Schluck macht. Tiefgründig, elegant und enorm animierend.
Aromenprofil:
Mittelgelb, goldene Nuancen. Chardonnay-typisches Bouquet nach gelben Birnen und zitrischen Noten, ein Hauch Brioche. Dicht und konzentriert im Gaumen, ergänzt durch eine tolle Frische, gelbe Frucht und etwas grüner Apfel, mit disketen Röstaromen und einer schönen Mineralik; prima Länge.
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:	Burgund
Alkoholgehalt:	12.5%
Artikelnummer:	0645524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Alkoholgehalt:	12.5%
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