

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, En la Richarde, Benoît Ente

Aus direkter Nachbarschaft von Chevalier-Montrachet

Beschreibung:
Wie sein Bruder Arnaud ist auch Benoit Ente ein absoluter Chardonnay-Magier. Seine Weißweine sind an Finesse und Ausdruck kaum zu überbieten, sind ein perfektes Spiegelbild des einzigartigen Terroirs an der Cote d'Or. Die Weinberge von Benoit verteilen sich über zahlreiche Parzellen, die sich hauptsächlich in oder um Puligny Montrachet befinden – ein handverlesenes Lagenensemble, das Benoits Großeltern seit den 1940ern zusammengestellt haben. Zu diesem exklusiven Portfolio zählt auch die Premier-Cru Lage Les Folatières, die auf der gleichen Hanglinie wie die Grands Crus Montrachet und Chevalier-Montrachet liegt. Der Wein, den Benoit Ente hier erzeugt, ist ein großer Puligny-Chardonnay wie aus dem Lehrbuch – konzentriert, mit reicher Frucht, delikater Nussigkeit und tiefgründiger Salzigkeit, die nicht nur eine griffige Struktur, sondern auch gute Länge verleiht.
Aromenprofil:
Gelbe Früchte und feine Mineralik, Williamsbirnen, frische Ananas und dezente Pfirsichnote, unterlegt mit Mandeln und weissem Pfeffer. Dichter Gaumen mit angenehmem Schmelz und verblüffender Frische, nun auch reife Grapefruit, Lavendel und zarte Zimtnote, faszinierende Fliedernote im fruchtbetonten 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:	En la Richarde
Alkoholgehalt:	12.0%
Artikelnummer:	0645924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
En la Richarde

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
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