

Bourgogne AOC

Golden Jubilée, Benoît Ente

Mit der Klasse eines Villages

Beschreibung:
Die Trauben für diesen raren Chardonnay stammen aus einem einzigen Weinberg, dem hervorragenden Terroir von Les Equinces, das östlich der Gemeinde Puligny-Montrachet liegt und bereits im Jahr 1963 mit einer Massenselektion bepflanzt wurde. Die alten Reben verleihen eine großartige Dichte im Geschmack, während das weit verzweigte Wurzelwerk für tiefgründig mineralische Akzente sorgt – Strukturreichtum und Spannung ergänzen sich hier perfekt. Formal nur ein einfacher weißer Bourgogne erreicht der Golden Jubilée in guten Jahrgängen problemlos das Niveau eines Puligny-Villages. Ebenso energiegeladen und intensiv, wie sinnlich und finessenreich.

Aromenprofil:
Mittelkräftiges Gelb mit goldenen Akzenten. Ansprechende, von gelben Früchten geprägte Nase mit Aromen von Golden Delicious und Pflaumen, ätherisch-würzig unterlegt. Am Gaumen mit enormer Eleganz und höchster Präzision, feinfruchtig, frisch und anhaltend animierend. Im Finale salzig-mineralische Noten. Ein Bourgogne der Extraklasse.

Passt zu:
Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Burgund
Produzent:	Benoît Ente
Alkoholgehalt:	12.0%
Artikelnummer:	0797524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC

Golden Jubilée
Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

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