



Chassagne-Montrachet AOC

Les Houillères, Benoît Ente

Vibrierende Spannung und kristalline Frische – der Chassagne von Kultwinzer Benoît

Beschreibung:

Benoît 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 Houillères 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 Benoît 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 Benoît Ente perfekt auf den Punkt bringt.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0144022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Les Houllières
Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.