Puligny-Montrachet AOC

Benoît Ente

Die Quintessenz der Appellation Puligny-Montrachet

Beschreibung:
Dieser Villages von Benoit Ente ist so etwas wie die Visitenkarte des Weinguts, ein ausdrucksstarker Vertreter des besonderen Terroirs von Puligny-Montrachet. Es ist eine delikate Chardonnay-Cuvée aus 7 kleinen Parzellen, die mit perfekter Balance zwischen zitrischer Frische, dynamisch-eleganter Struktur und rauchiger Intensität den einzigartigen Stil verkörpert, für den Benoît Ente in den letzten Jahren weltberühmt geworden ist. Reich an innerer Energie und aromatischer Finesse tanzt dieser Puligny mit reduktiver Frucht über den Gaumen, mit faszinierend salzigem Grip und vibrierender Säure. Ein Chardonnay-Juwel!

Aromenprofil:
Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Harmonisch-intensives Bouquet nach Agrumen, Quitte und Aprikosen, auch Toastbrot. Eine seltene Eleganz mit einerseits fruchtigen, anderseits mineralischen Noten, sehr Terroir-geprägt, phantantisch in der Balance, ausdrucksstark; die Frische ist eher zurückhaltend, aber gekonnt integriert; insgesamt sehr gradlinig und präzis vinifiziert, zeigt Potenzial.

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
Ausbau:	14 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0645621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Stahltank
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