

Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC, Benoît Ente

Extraklasse vom Perfektionisten aus Puligny-Montrachet

Beschreibung:

Seinen Namen verdankt das Terroir von La Truffière der Tatsache, dass die Kalksteinböden dieser Lage in früherer Zeit eine ergiebige Quelle für edle Trüffel waren. Heute wachsen hier ebenso delikate Chardonnay-Trauben. Direkt oberhalb der Spitzen-Crus Les Folatières gelegen besitzt der Hang von La Truffière eine sonnige Exposition, genießt durch seine Höhenlage aber auch kühlere Einflüsse, nachts sinken die Temperaturen hier oft sehr deutlich ab. Genau dieses spannende Wechselspiel von Reife und Frische strahlt dieser Premier dann im Glas auch aus ein Puligny-Montrachet der Extraklasse, der am Gaumen mit reicher Frucht und packender Mineralität begeistert und wie immer bei Benoît Ent von rauchig-reduktiven und salzig-pikanten Nuancen untermalt ist.

Aromenprofil:

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:	Benoît Ente
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0843120



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC
Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.