



Puligny-Montrachet AOC

Nexe Flore, Benoît Ente

Einer der wertvollsten Juwelen der Côte d'Or

Beschreibung:

Seit Benoit Ente das kleine Familienweingut im Jahr 1998 übernommen hat, mischt er die Weinwelt im Burgund so richtig auf. Viele etablierte Namen können angesichts dieser Qualitäten nicht mithalten. Bestes Beispiel dafür ist dieser Puligny-Montrachet, der geschmacklich alle Register zieht: Mit seiner goldenen Farbe, seiner expressiven Nase und vor allem seinem ausgewogenen Gaumen besitzt er alles, was einen noblen weißen Bourgogne ausmacht – mit tänzerischer Anmut bewegt er sich im Mund und begeistert mit einem spannenden Wechselspiel von zitrischer Frische und fülliger Textur. Ein großer Chardonnay mit tollem Reifepotenzial, der aber auch schon in seiner Jugend als raffinierter Essensbegleiter perfekt zu gebratenen Jakobsmuscheln, Kalbsblanquette oder Trüffelrisotto passt.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

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:	14 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0919621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Nexe Flore
Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
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.