



Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Geradliniger Chardonnay aus bestem Hause

Beschreibung:

Die Trauben für den Puligny-Montrachet werden von Hand geerntet und in Kisten transportiert. Nach der pneumatischen Pressung werden die Säfte gekühlt und 24 Stunden lang vorgeklärt. Die alkoholische und malolaktische Gärung erfolgt in Eichenfässern, wobei maximal 30% neue Fässer sind. Der Wein wird für 16 Monate in Fässern ausgebaut, danach 4 bis 6 Monate in Edeltanktanks verfeinert. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt direkt auf dem Weingut.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Côte de Beaune

Produzent: Chapelle de Blagny

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1244322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.