



## 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.

### 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:** 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

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