



## Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Puligny-Montrachet in Höchstform

### Beschreibung:

Dieser Premier Cru zeigt die Subtilität und Komplexität, dank der die Gemeinde Puligny-Montrachet weltberühmt geworden ist. Aromen von Birne, Zitronenschale und Kreide treffen auf eine raffinierte Struktur und Mineralik am Gaumen. Ein Wein für besondere Anlässe mit exzellentem Alterungspotenzial.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Chapelle de Blagny
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1244323

## 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 Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.