



2018 Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC, Benoît Ente

Benoît Ente, Bruder des berühmten Arnaud Ente, genießt den gleichen hervorragenden seine grossartigen Weissweine!

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 Ente von rauchig-reduktiven und salzig-pikanten Nuancen untermalt ist.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Benoît Ente
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Rebsorte(n):	Chardonnay
Artikelnummer:	0843118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clos de la Truffière 1er Cru AOC
Benoît Ente

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren