



## 2020 Puligny-Montrachet

Les Pucelles 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

Eleganter Premier Cru mit prominenter Nachbarschaft

### Beschreibung:

Les Pucelles grenzt nicht nur an die weltberühmten Lagen Bâtard-Montrachet und Bienvenues-Bâtard-Montrachet, sondern zählt selbst zu den grossen Terroirs von Puligny-Montrachet. Der Weinberg liegt am Fusse der Côte d'Or, wo die Steigung und die Sonneneinstrahlung etwas weniger ausgeprägt ist als weiter oben am Hang, weswegen die Weine aus dieser Lage meist etwas eleganter als die der umliegenden Terroirs ausfallen. Ein weiterer wichtiger Faktor sind die durchlässigen Böden, die Wärme gut speichern und in kühleren Nächten an die Reben zurückgeben, wodurch der Säuregehalt der Trauben optimal reguliert wird und dieser Premier Cru einen aromatisch komplexen und typischerweise fast "süssen" Ausdruck entwickelt, der mit der steinigen Mineralik des Terroirs korrespondiert.

### Degustationsnotiz:

Robert Parker: "The Leflaive 2007 Puligny-Montrachet Les Pucelles offers minerality, finesse, and lift that leave behind its premier cru siblings. Seductive lily, heliotrope and iris along with high-toned herbal and pit fruit essences on the nose find their counterpart in wafting, bitter-sweet perfume and pure essence of peach and quince on a silken palate. There is a Chevalier-like sense of salt and stone shimmering through curtains of fruit in the finish. But the appropriateness of diaphanous metaphors here should not mislead one into suspecting a lack of concentration. In the end, this is implacably persistence, encompassing a tactile dimension to its sense of chalkiness. Hints of honey and toasted almond well up as this takes on air, suggesting an additional dimension of future richness. I expect this will reward revisiting for a decade."

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Domaine Leflaive
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0233120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Les Pucelles 1er Cru AOC  
Domaine Leflaive

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren