



## 2020 Puligny-Montrachet

Folatières 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

Verkörpert perfekt die mineralische Eleganz von Puligny

### Beschreibung:

Die renommierte Premier-Cru-Lage Les Folatières liegt in der Appellation Puligny-Montrachet an der legendären Côte d'Or – sie befindet sich auf der gleichen Hanglinie wie die Grand-Cru-Weinberge Montrachet und Chevalier-Montrachet. Die Lage ist nach Osten ausgerichtet, wodurch die Trauben vor allem von der sanfteren Morgensonne profitieren und im Laufe der Vegetationsperiode viel Geschmack und Komplexität entwickeln können. Kühlere Einflüsse über Nacht sorgen für eine ausgewogene Säure, die den konzentrierten Geschmack mit reichen Fruchtnoten und feinen nussigen Aromen durch mineralische Frische akzentuiert.

### 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>	0233220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Folatières 1er Cru AOC  
Domaine Leflaive

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