



## 2021 Puligny-Montrachet AOC

Nexe Flore, Benoît Ente

Einer der wertvollsten Juwelen der Côte d'Or

### **Beschreibung:**

Seit Benoît Ente das kleine Familienweingut im Jahr 1998 übernommen hat, mischt er die Weinwelt im Burgund so richtig auf. Viele etablierte Namen können angesichts dieser Qualitäten nicht mithalten. Bestes Beispiel dafür ist dieser Puligny-Montrachet, der geschmacklich alle Register zieht: Mit seiner goldenen Farbe, seiner expressiven Nase und vor allem seinem ausgewogenen Gaumen besitzt er alles, was einen noblen weissen Bourgogne ausmacht – mit tänzerischer Anmut bewegt er sich im Mund und begeistert mit einem spannenden Wechselspiel von zitrischer Frische und fülliger Textur. Ein grosser Chardonnay mit tollem Reifepotenzial, der aber auch schon in seiner Jugend als raffinierter Essensbegleiter perfekt zu gebratenen Jakobsmuscheln, Kalbsblanquette oder Trüffelrisotto passt.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Benoît Ente
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0919621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet AOC**

Nexe Flore  
Benoît Ente

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren