



## 2022 Mercurey Les Puillets

1er Cru AOC Blanc, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Burgundische Eleganz vom Château Philippe Le Hardi

### **Beschreibung:**

Der Mercurey Les Puillets ist ein Weisswein, der die Raffinesse und Klasse des Burgunds meisterhaft repräsentiert. Dieser Premier Cru stammt aus der Einzellage Les Puillets, die für ihre außergewöhnlichen Bedingungen für den Anbau von Chardonnay bekannt ist. Ein Highlight für Liebhaberinnen und Liebhaber grosser Chardonnay-Weine aus Burgund!

### **Degustationsnotiz:**

Funkelndes Gelb, das Aromenspektrum in der Nase wird von ausdrucksstarker Frucht reifer Pfirsich, Aprikose und Ananas dominiert. Dazu zarter Blumenduft, fantastische Fruchtreife, satter Schmelz mit einer weichen, cremigen Textur. Mit etwas Luft entwickeln sich verführerische Noten von kandierten Früchten und einer Vielzahl von Gewürzen. Vom Typ her ein weicher und geschmeidiger Wein, der über viel Verführungspotenzial verfügt und mit langem Abgang zu überzeugen weiss.

### **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 Chalonnaise
<b>Produzent:</b>	Domaine du Château Philippe le Hardi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1373522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mercrey Les Puillets**

1er Cru AOC Blanc

Domaine du Château Philippe Le Hardi

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren