



2014 Puligny-Montrachet AOC

Les Enseignères, Roux Père & Fils

Descrizione del vino:

Weisser Burgunder-Hochadel von der Côte de Beaune. Die Einzellage Les Enseignères liegt direkt unterhalb der Grands Crus Bâtard-Montrachet und Bienvenues-Bâtard-Montrachet und gilt als beste Villageparzelle der Gemeinde Puligny.

Nota di degustazione:

Recht kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen. Intensives, reichhaltiges, feinwürziges Bouquet nach Limette, Aprikose und Quitte mit ganz feinen Briochenoten. Am Gaumen spürt man die ganze Klasse dieser besonderen Villages-Parzelle, die direkt an die beiden Grand Crus Bâtard- und Bienvenues-Montrachet angrenzt. Dichter, tiefgründiger und gehaltvoll wie so mancher 1er Cru, feinfruchtige Eleganz, vom großartigen Terroir geprägt, mineralisch-würzige Frische und eine wunderbare Balance aus cremiger Frucht und intensivem Schmelz und gekonntem Barriqueinsatz. Begeisternder Puligny, präzise und gradlinig – mit viel Potenzial.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Roux Père & Fils
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0832114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Les Enseignères
Roux Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren