



Puligny Montrachet 1er Cru 2022

Die Farbe ist hellgelb und glänzend. Die Nase bietet Noten von weissem Pfirsich und Vanille. Am Gaumen findet man Aromen von Marzipan und Akazienhonig. Rund und langanhaltend, äusserst elegant.

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Produzent | Louis Latour |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Frankreich |
| Region | Burgund |
| Subregion | Côte de Beaune |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 281562 |
| Passt zu | Käse, Geflügel, Krustentieren, Fisch |



Vinifikation

Handernte. Der Wein reift während 8-10 Monaten in eigens von der Küferei Louis Latour gefertigten Eichenfässern (50% neu) mit kompletter malolaktischer Gärung.

Terroir

Kalkstein, Geröll

Geschichte

Puligny-Montrachet ist die Heimat einiger der besten Chardonnays der Welt, darunter die berühmten Montrachet, Chevalier-Montrachet und Bâtard-Montrachet. Puligny-Montrachet ist ein Appellationsgebiet von 216 ha und grenzt im Norden an Meursault und im Süden an Chassagne-Montrachet. Da eine große Anzahl der 1er Crus von Puligny-Montrachet den gleichen Bodentyp und die gleiche Lage wie ihre Grand-Cru-Nachbarn haben, verdienen diese Weine eine besondere Aufmerksamkeit.

