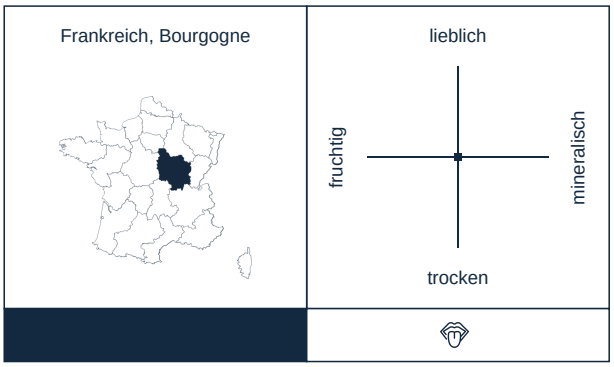
# PULIGNY-MONTRACHET LES FOLATIÈRES 1ER CRU AC AC

## JOSEPH DROUHIN | 2020




Die Aromatik ist expressiv, nachhaltig und gleichzeitig vielschichtig und fein: dezente, verwobene Ausbaunoten, frische Aromen von Zitrusfrüchten, Beeren sowie Noten von getrockneten Früchten, Honig und Gewürzen. Die prägenden Merkmale dieses Premier Cru sind Eleganz, Harmonie und Charme. In dieser Disziplin ist der Puligny-Montrachet aus der Einzellage Les Folatières kaum zu schlagen. Das Finale ist gross und anhaltend. Das Fazit: ein graziöser, überzeugender Weisswein der besten Art.




**Chardonnay**

**Genussreife: 5 - 8 Jahre**

**Während 10 - 12 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut**

**Zitrusfrucht, Beeren, gedörrte Frucht, süsse Gewürze, Reifearomen, Honig**

**Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Geflügelgerichte, Fischterrine, Fischsuppe, Kalb, Lachs, Weissschimmelkäse, pochierter Fisch, pochierter Lachs**

**Trinktemperatur: 9 bis 11 °C**

**13.5 % Vol.**

**Enthält Sulfite**

| leicht | | | | schwer |
|---|---|---|---|---|

**mild** **säurehaltig**