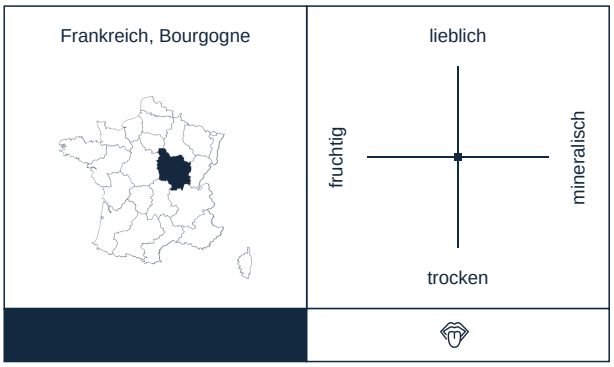
PULIGNY-MONTRACHET LES FOLATIÈRES 1ER CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2010



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**