

PULIGNY-MONTRACHET

-  **Louis Jadot**
-  **Frankreich**
Burgund Beaune
-  **trocken**
-  **100% Chardonnay**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Raffiniert und finessenreich verführt Puligny Montrachet mit eleganten Rebsortenaromen von Mandeln, Blüten und feiner Exotik. Perfekt ausgewogen mit großartigem Potenzial.



Speiseempfehlungen

Spargel
Krebse/Schnecken
Forelle/Saibling



Serviertemperatur

12.0 °C bis 14.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
----------------	--

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Tankgärung
Reifung	im Barrique 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535927840004 3535927840005

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	6.2 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, Säureregulatoren, Stabilisatoren, Konservierungsstoffe (SULFITE) Unter Schutzatmosphäre abgefüllt
Energiegehalt	328 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	0.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält Milchproteine
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Maison Louis Jadot 21200 Beaune FR



WEINNOTIZ

Farbe: Helles, glänzendes Goldgelb.

Duft: Feine, präzise Aromatik mit Anklängen von weißen Blüten, frischen Mandeln und gelben Äpfeln – elegant und geradlinig

Geschmack: Am Gaumen zart und ausgewogen mit klarer Frucht (Steinobstnuancen), floralen Noten und typischer Mineralität. Schlank, fein strukturiert und von zurückhaltender Kraft – ein Puligny mit Stil und Tiefe.

Noch tiefgründiger als Meursault und zugleich raffinierter als Chassagne

WEINBEREITUNG

Puligny-Montrachet liegt im Herzen der berühmten Côte des Blancs zwischen Meursault und Chassagne. Die Reben wachsen auf sanften, ostseitigen Hängen in einer Höhe von 230 bis 390 Metern. Der kalkhaltige, tonige und stark steinige Boden ist gut drainiert und erwärmt sich rasch, was ideale Bedingungen für die Produktion eleganter, mineralisch geprägter Weißweine schafft.

Die Trauben werden per Hand in kleinen Kisten gelesen, schonend gepresst und in Eichenfässern – davon ein Drittel neu – vergoren. Der rund 15 Monate dauernde Ausbau auf der Feinhefe verleiht dem Wein Tiefe und Finesse.

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Louis Jadot wurde 1859 in Beaune, im Herzen der berühmten Weinregion Burgund in Frankreich, gegründet. Seit über 160 Jahren widmet sich Louis Jadot der Herstellung von erstklassigen Weinen, die das Terroir und die Traditionen dieser einzigartigen Region widerspiegeln. Das Weingut erstreckt sich über mehr als 200 Hektar Weinberge, die sorgfältig ausgewählt wurden, um die besten Bedingungen für den Anbau von Pinot Noir und Chardonnay zu bieten – den Hauptrebsorten Burgunds. Louis Jadot legt großen Wert auf nachhaltige Praktiken im Weinberg, um die natürlichen Ressourcen zu schützen und die Qualität der Trauben zu maximieren. Die Weinherstellung bei Louis Jadot ist geprägt von Handwerkskunst, Respekt vor der Natur und einer tiefen Verbindung zur Geschichte der Region. Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend verarbeitet, um die Charakteristika jedes Weinbergs optimal zu bewahren. In den Kellern des Weinguts reifen die Weine dann in französischen Eichenfässern, wodurch sie ihre Komplexität und Eleganz entwickeln. Das Sortiment von Louis Jadot umfasst eine beeindruckende Auswahl an Weinen, von den feinen Village-Weinen bis zu den renommierten Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Die Weine zeichnen sich durch ihre Finesse, Frische und Ausdruckskraft aus und haben zahlreiche Auszeichnungen und Lobpreisungen von Weinkritikern weltweit erhalten. Louis Jadot ist nicht nur ein Hüter der Tradition, sondern auch ein Innovator, der stets danach strebt, die Grenzen der Weinherstellung zu erweitern. Die Weine dieses renommierten Weinguts laden dazu ein, die reiche Vielfalt und Tiefe der burgundischen Terroirs zu entdecken und sind ein wahrer Genuss für Liebhaber anspruchsvoller Weine.