



# Puligny-Montrachet blanc 2022

Maison Albert Bichot



|                   |   |
|-------------------|---|
| Artikel Nr.       | 04342   |
| Land              | Frankreich  |
| Herkunft          | Côte de Beaune  |
| Rebsorte          | Chardonnay (100%)   |
| Qualitätsbezeich. | AOP   |
| Geschmack         | trocken   |
| Trinktemperatur   | 10-12°  |
| Ausbau            | etwa 6 wöchige Gärung in Eichenfässern, danach Reife ein Eiche für 16 Monate  |
| Füllmenge         | 0,750l  |
| Beschreibung      | Subtile Nase von Trockenfrüchten, Mandeln und Aprikosen. Im Mund ist er harmonisch und ausgewogen, lang anhaltend.  |
| Empfehlung        | weißes Fleisch, Geflügel in Saucen und reife Käse   |
| Über den Winzer   | In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird. |