

Santenay Blanc, Olivier Leflaive

Ein Chardonnay, der die Tradition und Eleganz des Burgunds eindrucksvoll widerspiegelt. Dieser lebendige Wein überzeugt durch eine ausgewogene Mischung aus Frische und cremiger Textur, die jeden Schluck zu einem Genuss macht.

Vinifikation

Sanfte alkoholische und malolaktische Gärung in Eichenfässern, die eine feine Balance zwischen Frucht und Holz unterstützt. Der Santenay reift für 4 Monate in Tanks und 8 Monate in Eichenfässern.

Verkostungsnotizen

Nase von weißen, reifen Früchten mit einem Hauch von zarter Holznote, ein harmonischer und erfrischender Wein am Gaumen.

Speisenbegleitung

Ein perfekter Begleiter zu Fisch- und Geflügelgerichten mit cremigen Saucen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Geschmack	trocken
Passt zu	helles Fleisch, festliche Anlässe, Fischgerichte, cremige Pastagerichte, cremige Saucen
Region	Burgund
Alkoholgehalt	13,00%
Verschlusstyp	Naturkorken
Rebsorte	Chardonnay
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Olivier Leflaive
Puligny-Montrachet 21190 PULIGNY-MONTRACHET Frankreich