

# Olivier Leflaive Volnay 1er Cru

Olivier Leflaive gründete 1984 das Weingut Olivier Leflaive in Puligny-Montrachet, im Herzen der Côte d'Or in Burgund. Als 18. Generation der Leflaive-Familie setzte er auf die Vinifikation und Reifung von Weinen und schuf eine Marke, die heute als Referenz für die Côtes de Beaune gilt.

Der Olivier Leflaive Volnay 1er Cru ist ein eleganter und feiner Wein, der aus handverlesenen Pinot Noir Trauben hergestellt wird. Die Trauben stammen aus dem renommierten Weinberg "Clos des Angles" in Volnay, Burgund.

## Vinifikation

Der Wein reift etwa 16 Monate in Eichenfässern, davon 28% in neuen Fässern, was ihm subtile Holznoten und Komplexität verleiht

## Verkostungsnotiz

Frische rote Früchte wie Kirschen und Johannisbeeren, begleitet von floralen Noten wie Veilchen. Eine raffinierte und samtige Textur mit gut integrierten Tanninen, die dem Wein Struktur und Tiefe verleihen.

## Speisenbegleitung

Dieser Wein passt hervorragend zu rotem Fleisch in Sauce, Wildgerichten, Lamm und gereiftem Käse.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Geschmack	trocken
Rebsorte	Pinot Noir
Region	Burgund
Verschlusstyp	Naturkorken
Alkoholgehalt	14%
Passt zu	Wild, Lamm, gereifter Käse

Enthält Alkohol	Ja
-----------------	----

Inverkehrbringer

Olivier Leflaive  
Place du Monument 21190 PULIGNY-MONTRACHET Frankreich