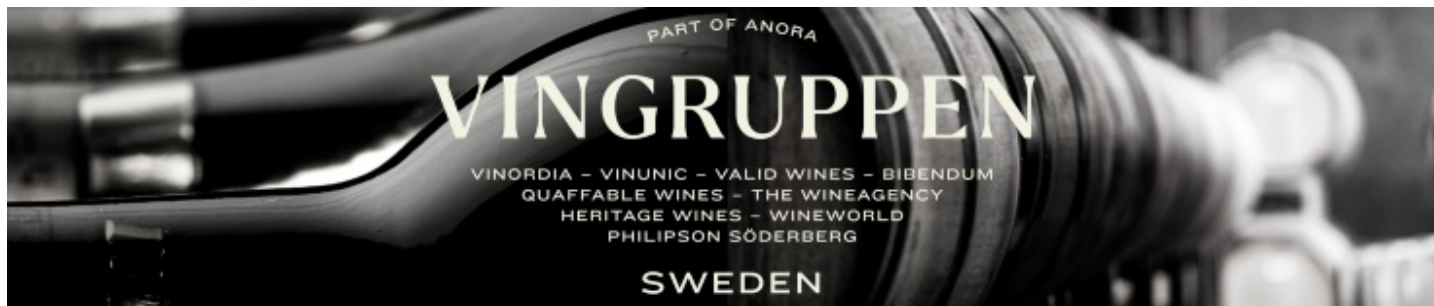




PULIGNY-MONTRACHET 2024

Art. nr 1030498

Pris 659,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Faiveley

Ursprung Bourgogne, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig doft med inslag av av citrus, äpplen, vit persika, exotisk frukt, hasselnötter, vita blommor, vanilj och fat. Smakrik, torr, elegant och fyllig med en hög välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak med en tydlig mineralitet.

Tillverkning Druvorna plockades och sorterades för hand. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ca 4 veckor, varav ungefär en tredjedel på nya ekfat. Vinet har lagrats 14 månader på franska ekfat tillsammans med sin jästfällning.

Lagring Vinet kan lagras upp till 10 år.

Passar till Serveras vid 10-12°C till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, exempelvis smörstekt röding med beurre blanc, färskpotatis och vit sparris, hummer med brynt smör, halstrade pilgrimsmusslor med blomkålspuré, brynt smör och rostade hasselnötter eller en helstekt majsckyckling med smörstekta kantareller, en lätt gräddsås och smörslungad potatis. Vinet passar även till lagrade hårdostar som 24 månaders Comté, Beaufort eller en Gruyère Réserve. Servera gärna vinet i större vinkupor.

