



## Puligny-Montrachet 1er Cru «Les Folatières»

|                  |                                                |
|------------------|------------------------------------------------|
| Produzent        | David Moret                                    |
| Land/Gebiet      | Frankreich/Burgund                             |
| Appellation      | Puligny-Montrachet AOC                         |
| Jahrgang         | 2011                                           |
| Produkt          | Weissweine                                     |
| Traubensorte(n)  | Chardonnay (100%)                              |
| Ausbau           | 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 13.5%                                          |
| Restzucker       | 0.8 g/l                                        |
| Trinktemperatur  | 11 bis 13 Grad                                 |
| Dekantieren      | Nicht erforderlich                             |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2024                                 |
| Inhalt           | 75 cl                                          |
| Preis CHF        | 69.00                                          |

David Moret gehört zu einer aufstrebenden Gruppe von Produzenten welche man im Burgund, als die «Micro-Negociants» bezeichnet. Höchste Qualität aus bestem Traubengut ist die Basis mit dem David seine Weine keltert. Als Mersault- und Puligny-Montrachet-Insider kann er sich von seinen Winzerfreunden einen Teil von deren besten Rebbergen aussuchen und in Kleinauflagen vinifizieren. Hier wird alles der Qualität untergeordnet und David Moret ist bestrebt, so ziemlich die besten Weine der jeweiligen Appellation zu machen. Das Ergebnis ist beeindruckend.

Harmonie und natürliche Perfektion zeichnen die Weine des Winzers David Moret aus. Das aussergewöhnliche Terroir dieses Crus, alte Rebstöcke sowie ein langer Ausbau von zwölf Monaten auf der Hefe ergeben einen frischen, dichten, mineralischen und gut strukturierten Wein mit einem beachtlichen Alterungspotenzial. Er besticht durch seine feinen reifen Fruchtaromen und die von perfekter Säurebalance gezeichnete filigrane Struktur. Seit 2016 ein Hochgenuss, der sich in den nächsten fünf bis zehn Jahren noch steigern wird.