Martel.
Wein geniessen.

Montrachet

grand cru AC, bio
Domaines Leflaive



- Chardonnay
- Burgund
- Côte de Beaune
- Fischspeisen aller Art, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Pilz & Pilzspeisen, Schwein
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- bio-dynamisch
- 13.00 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Domaines Leflaive

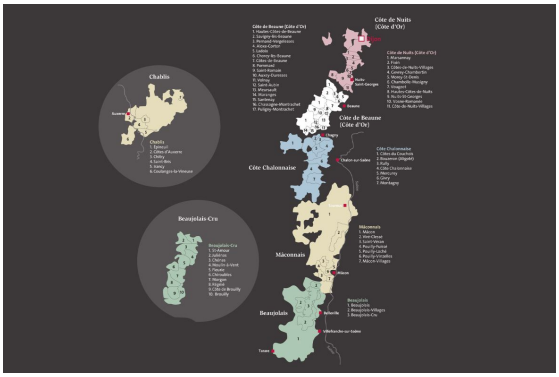
Zum Wein

Top-Domaine und wohl die Referenzadresse für Weissweine aus der Burgunder Côte d'Or: die Domaine Leflaive. Sie geniesst auch den Status einer Art biologisch-dynamischer Ikone und Lokomotive. Das Gut liegt gleich am Dorfplatz von Puligny-Montrachet, dem Weissweinmekka der Côte de Beaune. Die grossartigste aller Grand-Cru-Lagen des Hauses: eine Symphonie an Aromen und ein komplexes Spiel in höchster Klasse und betörender Sinnlichkeit. Chardonnay-Olymp, grosses Lagerpotential. Ultra-rar und kostbar.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Beaune

Winzerportrait Domaines Leflaive Associés





Brice de la Morandière, Gutsleiter

Weingut

	1717
	25 ha
	Gutsleitung: Brice de La Morandière Weinbereitung: Amandine Brillanceau
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Seit 1717 liegt die Domaine Leflaive am Dorfplatz von Puligny-Montrachet. Leflaive ist einer der ikonischen Weinnamen der Welt und berühmt für seine überragenden Chardonnays, die sich durch Geradlinigkeit, Eleganz und Finesse auszeichnen. Seit 20 Jahren erweitert das Weingut seinen Rebbestand, erstmals 2004 in Mâcon. Leflaive gehört zu den Pionieren und Vorbildern des biodynamischen Weinbaus. Ihre neue, hochmoderne Kellerei ist mit dem Besten ausgestattet und sorgt für einen zusätzlichen Qualitätsschub auf internationalem Toplevel. Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Absolute Genauigkeit vom beinahe minutengenauen Erntezeitpunkt bis zur präzisen Arbeit im Keller.

«Die Referenz in Puligny und immer mehr auch im Mâconnais.»

— Martel über Domaines Leflaive

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

















© Martel AG St.Gallen