



## Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Grand-Cru-Genuss mit mineralischer Aura

### **Beschreibung:**

Pierres Vater Vincent ist eine bekannte Grösse in Burgund. Er hat seinem Sohn die Leidenschaft für den Wein, und, ebenso wichtig, auch ein paar Hektar in bester Lage vererbt. Pierre hat nicht nur auf Biodynamie umgestellt, sondern auch den Anteil an neuem Holz verringert, denn die Frische im Wein ist in Zeiten der Klimaveränderung wichtiger denn je. Pierres Grand-Cru aus der Lage Batard-Montrachet beeindruckt mit tiefem floralem, geradezu frühlingshaften Duft - mit feinsten Zitrusfrüchten am Gaumen und einer mundwässernden Salzigkeit wirkt er geradezu beschwingt, trotzdem dicht und kraftvoll, während eine feine straffe und zugleich reife Säure für Zug sorgt und diesen Chardonnay-Klassiker perfekt balanciert.

### **Degustationsnotiz:**

#### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

#### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** PVG Pierre Girardin

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0356023

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Bâtard-Montrachet**

Grand Cru AOP  
PVG Pierre Girardin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren