



## Chassagne-Montrachet

Clos de la Maltroie 1er Cru AOP Blanc, PVG Pierre Girardin

Chardonnay aus einer der grossen Lagen von Chassagne

### Beschreibung:

Der Chassagne-Montrachet Clos de la Maltroie entstammt einer der traditionsreichsten Premier-Cru-Lagen des südlichen Burgunds. Die Parzelle liegt im historischen Ortskern von Chassagne, auf kalkreichen, rotbraunen Mergelböden, die seit jeher für besonders texturreiche, dichte Chardonnays bekannt sind. Reifegebende Wärme vereint sich hier mit der kühlenden Präsenz des Kalks, sodass ein Chardonnay entstanden ist, der sich gleichermaßen durch Fülle wie durch Frische auszeichnet.

### Degustationsnotiz:

#### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

#### 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% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1409423

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Chassagne-Montrachet**

Clos de la Maltroie 1er Cru AOP Blanc  
PVG Pierre Girardin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<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