



Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC, Domaine Leflaive

Ein Chardonnay-Monument

Beschreibung:

Direkt unterhalb des berühmten Weinbergs Le Montrachet liegt der Grand-Cru-Weinberg Bâtard-Montrachet am Fusse des legendären Hügels, gegenüber den Gemeinden Chassagne und Puligny-Montrachet. Jahr für Jahr zeichnet sich dieses Terroir als eines der besten der Welt für die Rebsorte Chardonnay aus und bringt komplexe, strukturierte Weissweine mit einer einzigartigen Mischung aus Intensität und Anmut hervor, die ein hervorragendes Alterungspotenzial besitzen. Die Reben der Domaine Leflaive verteilen sich auf vier kleine Parzellen und sind teilweise mehr als 60 Jahre alt – eine Tatsache, der dieser Grand Cru seine aromatische Konzentration und mineralische Tiefe verdankt. Beim Ausbau beweist die Familie ausserordentliches Fingerspitzengefühl, sodass das Holz den Wein stets nur verfeinert und zu keiner Zeit dominiert, denn lediglich 25% der Eichenfässer, die je zur Hälfte von ausgewählten Tonnellerien in den Vogesen und Allier stammen, werden jährlich erneuert.

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:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine Leflaive
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0234323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC
Domaine Leflaive

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.