



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: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0356020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren