



Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay, PVG Pierre Girardin

Ein grosser Einstiegswein

Beschreibung:

Aus fünf Parzellen – drei davon direkt in Meursault – stammen die Trauben für diesen burgundischen «Gutswein» von Pierre Girardin. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt beachtliche 35 Jahre. Nach strenger Handlese reift der junge Wein in 456-Liter-Holzfässern, der doppelten Grösse der in Burgund üblichen Pièces, denn Pierre will den Einfluss des Holzes so gering wie möglich halten, Frische und Mineralität sollen im Vordergrund stehen. Das Resultat ist ein puristsicher Chardonnay vom Feinsten und ein grandioser Einstieg in die magische Weinwelt von Pierre Girardin.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen, duftet nach gelben- und Steinobstfrüchten, liquidem Gestein und feinen Wildkräutern. Am Gaumen ungemein attraktiv, sowohl saftig als auch mit tollem Spannungsbogen. Pfirsich, Limette, Golden Delicious sind unterlegt mit einem Hauch Minze, ätherischer Würze und subtiler und feiner Kalksteinmineralität. Im Mund überaus elegant, saftig und attraktiv, mit glockenklarer und präziser Art und einer ultrafeinen salzigen Note.

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:	Burgund
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.9%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1063421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	11.9%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren