



2019 Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOP, PVG Pierre Girardin

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
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	
Bewertung(en):	Score 20/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0356019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren