



2014 Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC, Domaine Leflaive

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:	Domaine Leflaive
Bewertung(en):	Wine Spectator 97/100, Antonio Galloni 93+/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0234314075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC
Domaine Leflaive

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 97/100, Antonio Galloni 93+/100
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren