



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:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	PVG Pierre Girardin
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0356023

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:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.