



Bienvenues-Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC, PVG Pierre Girardin

Kraft und Raffinesse in ihrer feinsten Ausprägung

Beschreibung:

Bienvenues-Bâtard-Montrachet zählt zu den schillerndsten Grand-Cru-Lagen der Côte de Beaune – ein Weinberg, der die Kraft des Bâtard-Montrachet mit einer außergewöhnlichen Feinheit verbindet. Die Parzellen liegen hoch am Hang, auf kargen, kalkreichen Böden, die diesem Chardonnay eine präzise Spannung von Frucht und Mineralik und eine fast schwerelose Eleganz verleihen: Die Intensität ist beispiellos und doch verliert er nie seine Balance. Pierre Girardin nähert sich diesem Grand Cru mit größtem Respekt. Der Ausbau erfolgt mit zurückhaltendem, sehr überlegtem Einsatz neuen Holzes – gerade nur so viel, dass Textur, Länge und Struktur unterstützt werden, ohne die gewaltige, natürliche Energie des Weins zu überdecken.

Aromenprofil:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

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:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1409223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bienvenues-Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.