

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC, Domaine Marc Morey & Fils

Eine der legendären Chardonnay-Lagen Burgunds

Beschreibung:
Bâtard-Montrachet gehört zu den größten Namen der Côte de Beaune. Zwischen Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet gelegen, steht dieser Grand Cru für Chardonnay von außergewöhnlicher Konzentration, Tiefe und Reifefähigkeit. Bei der Domaine Marc Morey steht dabei die Herkunft im Mittelpunkt: Der Ausbau gibt dem Wein Raum zur Entwicklung, ohne den Charakter dieses privilegierten Terroirs zu überdecken. So zeigt dieser Bâtard-Montrachet eindrucksvoll, was den Grand Cru ausmacht: Fülle und Schmelz verbinden sich mit Präzision und jener inneren Spannung, die große weiße Burgunder über viele Jahre reifen lässt. Kraft ist hier niemals Selbstzweck, sondern wird von Finesse, Frische und mineralischer Kontur getragen. Ein rarer Grand Cru für Liebhaber großer weißer Burgunder – substanzreich, komplex und zugleich von bemerkenswerter Eleganz.
Aromenprofil:

Passt zu:
Hervorragend zu gebratenem Steinbutt mit Beurre blanc, Hummer mit Kräuterbutter oder Kalbsfilet mit Morcheln. Ebenso stimmig zu Bresse-Huhn in Rahmsauce, Hecht-Quenelles mit cremiger Sauce oder Steinpilzrisotto mit Parmesan.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine Marc Morey & Fils
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1402124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC
Domaine Marc Morey & Fils

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch