



## 2022 Eclat de Calcaire

Bourgogne AOP Chardonnay, PVG Pierre Girardin

Ein grosser Einstiegswein

### **Beschreibung:**

Aus fünf Parzellen – drei davon direkt in Meursault – stammen die Trauben für diesen burgundischen «Gutswein» von Pierre Girardin. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt beachtliche 35 Jahre. Nach strenger Handlese reift der junge Wein in 456-Liter-Holzfässern, der doppelten Grösse der in Burgund üblichen Pièces, denn Pierre will den Einfluss des Holzes so gering wie möglich halten, Frische und Mineralität sollen im Vordergrund stehen. Das Resultat ist ein puristischer Chardonnay vom Feinsten und ein grandioser Einstieg in die magische Weinwelt von Pierre Girardin.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen, duftet nach gelben- und Steinobstfrüchten, liqidem Gestein und feinen Wildkräutern. Am Gaumen ungemein attraktiv, sowohl saftig als auch mit tollem Spannungsbogen. Pfirsich, Limette, Golden Delicious sind unterlegt mit einem Hauch Minze, ätherischer Würze und subtiler und feiner Kalksteinmineralität. Im Mund überaus elegant, saftig und attraktiv, mit glockenklarer und präziser Art und einer ultrafeinen salzigen Note.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Burgund
<b>Produzent:</b>	Pierre Vincent Girardin
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1063422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Eclat de Calcaire**

Bourgogne AOP Chardonnay  
PVG Pierre Girardin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren