



## 2022 Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC, Domaine Leflaive

Ein Chardonnay-Monument

### Beschreibung:

Direkt unterhalb des berühmten Weinbergs Le Montrachet liegt der Grand-Cru-Weinberg Bâtard-Montrachet am Fusse des legendären Hügels, gegenüber den Gemeinden Chassagne und Puligny-Montrachet. Jahr für Jahr zeichnet sich dieses Terroir als eines der besten der Welt für die Rebsorte Chardonnay aus und bringt komplexe, strukturierte Weissweine mit einer einzigartigen Mischung aus Intensität und Anmut hervor, die ein hervorragendes Alterungspotenzial besitzen. Die Reben der Domaine Leflaive verteilen sich auf vier kleine Parzellen und sind teilweise mehr als 60 Jahre alt – eine Tatsache, der dieser Grand Cru seine aromatische Konzentration und mineralische Tiefe verdankt. Beim Ausbau beweist die Familie ausserordentliches Fingerspitzengefühl, sodass das Holz den Wein stets nur verfeinert und zu keiner Zeit dominiert, denn lediglich 25% der Eichenfässer, die je zur Hälfte von ausgewählten Tonnellerien in den Vogesen und Allier stammen, werden jährlich erneuert.

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Domaine Leflaive
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0234322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bâtard-Montrachet**

Grand Cru AOC  
Domaine Leflaive

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren