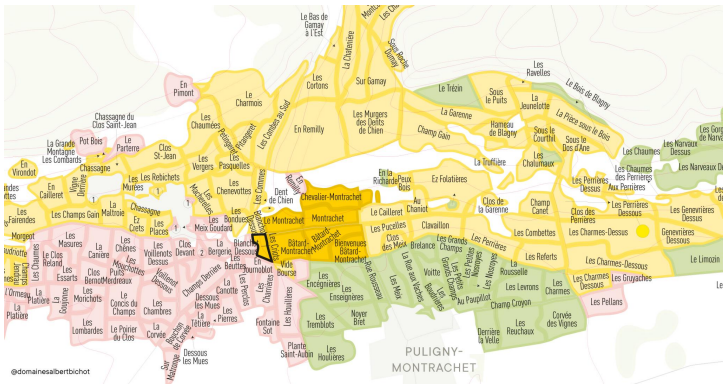
CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU
MAISON ALBERT BICHOT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR
Kalkbraune tonige Böden, zahlreiche Schutthalden.

VORSTELLUNG
Ein Mythos, ein Symbol, ein Element des burgundischen Erbes... Der Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet, ebenso wie sein Nachbar Le Montrachet, ist all das zugleich. Auf der Gemeinde Chassagne-Montrachet gelegen und angrenzend an den nicht minder berühmten Bâtard-Montrachet, ist dieses Klima von kleinerer Dimension. "Criots" bedeutet Kreide im Dialekt, in Bezug auf den kalkhaltigen Boden dieses Weinbergs. Der Name Montrachet leitet sich von "Mont Rachaz" (1252) oder "Mont Chauve

WEINHERSTELLUNG/REIFE
Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe in Eichenfässern (40 bis 50% neue Fässer) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG
Intensiver und subtiler Strauß, der Aromen von Trockenfrüchten, weißen Blüten und Gewürzen mit Anklängen von Honig und Butter vereint. Am Gaumen voll und reichhaltig, hat dieser Wein eine schöne mineralische Struktur, die ihm einen sehr raffinierten Charakter verleiht. Seine anhaltende Präsenz im Mund ist bemerkenswert durch seine Länge und Reinheit.

SERVIEREN
Servieren bei 12 bis 14°C.
Lagerfähigkeit: 5 bis 10 Jahre und länger.

SPEISENEMPFEHLUNGEN
Edle Fische und fein zubereitete Krustentiere
Gänseleber, Geflügel und weißes Fleisch, geröstet oder in Rahmsauce
Ideales Rezept: Zanderfilet in Weißweinsauce

AUSZEICHNUNGEN
Jasper Morris : 93-96/100 (2020)
Decanter : 95/100 (2020)
Tim Atkin : 95/100 (2020) -> Jasper Morris: 93-96/100 (2020)
Decanter: 95/100 (2020)
Tim Atkin: 95/100 (2020)

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.