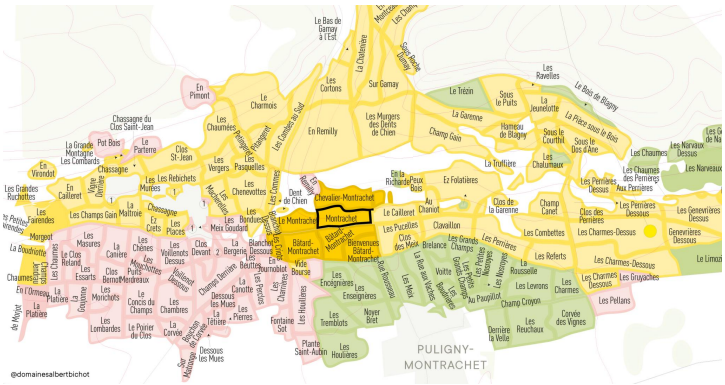
MONTRACHET GRAND CRU
MAISON ALBERT BICHOT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR
Kalkbraune tonige Böden mit siliziumhaltigen Sanden.

VORSTELLUNG
Ein Mythos, ein Symbol, ein Element des burgundischen Erbes... Der Montrachet ist auch eine weltweite Referenz unter den größten Chardonnays. Als Juwel des Weinbergs liegt diese Appellation zwischen den Gemeinden Chassagne und Puligny.
Der Name Montrachet leitet sich von "Mont Rachaz" (1252) oder "Mont Chauve" ab, in Bezug auf den steinigen und kahlen Charakter des Hügels (im Altfranzösischen bedeutete "râche" "kahl").

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

VERKOSTUNG
Der intensive und komplexe Bouquet verbindet Aromen von weißen Früchten, Trockenfrüchten und Gewürzen mit zarten Toast- und Vanillenoten. Am Gaumen sehr rund und vollmundig, repräsentiert der Montrachet eine harmonische Verbindung von Fülle, Kraft und mineralischer Struktur. Ein sehr feiner, bemerkenswert anhaltender Wein.

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, gebraten oder in Sahnesauce
Ideales Rezept: Gebratenes Steinbuttfilet mit Safranbutter

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