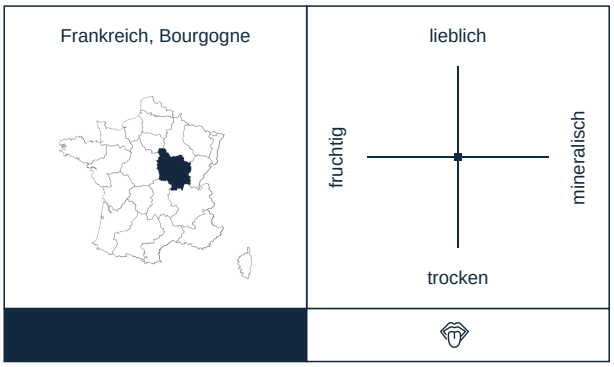
# BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU AC AC

## JOSEPH DROUHIN | 2015




Der Bâtard-Montrachet von JOSEPH DROUHIN wird immer im Mittelpunkt stehen. Seine Dichte, seine Komplexität und die hervorragende Struktur setzen sich einfach in Szene. Alle einzelnen Qualitäten, die ein Topwein aufweisen muss, sind hier in herausragendem Masse vorhanden. Dieser Wein verdient alle Superlative, denn er vereint die Charakteristik des grössten Terroirs und die Genialität der Weinmacherin Laurence Jobard.




**Chardonnay**

**Genussreife: 10 - 15 Jahre**

**Im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) gekeltert und anschliessend während 12 - 13 Monaten darin ausgebaut**

**Gänseleber, Gambas vom Grill, Hummer, Languste, Kalbfleisch an Rahmsauce**

**Trinktemperatur: 11 bis 13 °C**

**13.5 % Vol.**

**Enthält Sulfite**

| | |
|---|---|
| **leicht** | **schwer** |
| **mild** | **säurehaltig** |