








## Bâtard-Montrachet Grand Cru in HK



-  Louis Jadot
-  Frankreich  
Burgund
-  trocken
-  100% Chardonnay
-  94 Wine Spectator  
93-95 BT Robert Parker

### Artikelbeschreibung

Farbe: tiefes, glänzendes Goldgelb

Duft: aromatisches und enorm vielschichtiges Bouquet von Mandeln, reifen Äpfeln und Pfirsich, Geißblatt, Jasmin, Honig, Safran, Kuchengewürzen, Vanille und feinen Röstnoten

Geschmack: am Gaumen opulent, muskulös, lebhaft, kraftvoll und geschmeidig die reife Frucht und leicht nussige Gewürzaromen sind sofort präsent, um im Finale beeindruckend lange nachzuklingen, würzig, mächtig, sehr harmonisch, mit viel Schmelz und grandiosem Potenzial!



#### Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen  
12.0 °C bis 14.0 °C

### Herkunft

Qualitätsstufe	Grand Cru
----------------	-----------

### Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Gärung	Tankgärung
Reifung	im Barrique 18 Monate

### Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3535927910004 3535927910005

### Analyse

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
Säure	10.1 g/L
Restzucker	1.2 g/L

### Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält Milch
Inverkehrbringer	Maison Louis Jadot 21200 Beaune