



Chassagne-Montrachet Premier Cru 2022

Maison Albert Bichot



Artikel Nr.	04341
Land	Frankreich
Herkunft	Côte de Beaune, südöstlich ausgerichtete Hanglage
Rebsorte	Chardonnay (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Gärung in Eichenfässern (davon 40 % neues Holz) verschiedener Herkunft, anschließende Reifung für 14 - 16 Monate
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Goldton mit hellen Grünreflexen. Elegant und vornehm mit schöner Mineralität, Noten von süßen Gewürzen, Ingwer und Zitrone. Mit zunehmendem Alter kommen geröstete Nüsse und Butter hinzu. Vollmundig mit einem gut strukturierten Körper und subtile Gerbstoffe. Überzeugt mit einem langen, delikaten Abgang.
Empfehlung	Fisch, Schalentiere, weißem Fleisch, Geflügel oder kräftige Käsesorten
Über den Winzer	In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird.