



Domaine Faiveley, Bienvenues Bâtard-Montrachet, Chardonnay, Grand Cru, Trocken, 2021, Bourgogne blanc

Frankreich - Bourgogne blanc

Eine rassige Finesse, die von herrlichen Aromen begleitet wird.

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

€ 692,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 519,00

Artikel: 2021 Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru Domaine Faiveley

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Burgund, Bienvenues Bâtard-Montrachet

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru Controlée

Erzeuger: Domaine Faiveley

Rebsorte: Chardonnay

Beschreibung: Helle, klare gelbe Farbe und ein elegantes, aber kräftiges Bouquet mit weißen und gelben Früchten, weiße Blumen (Akazien- und Orangenblüten) und frisch gebackene Brioche. Am Gaumen ist er delikater, aber unverwechselbar und zeichnet sich durch Aromen von gedünsteten Früchten und kandierter Zitrone aus. Der Abgang ist frisch und lebendig mit einer außergewöhnlichen Länge. Lebhaft und herb, enthüllt dieser Wein einen ausgeprägten Charakter.

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 12 - 14 °C

Serviervorschläge: Servieren Sie ihn zu Langusten, Hummer und Trüffelsuppe.

Appellation

Dieses Gebiet war bis zum 12. Jahrhundert ein Steinbruch. Das Ansehen von Montrachet stieg im 17. Jahrhundert dank der Zisterzienserabtei von Maizières und den Herren von Chagny. Im Jahr 1700 beriet Major Intendent Ferrand den Herzog von Burgund und teilte ihm mit, dass die besten Weine des Königreichs in dieser Provinz angebaut würden. Die Familie Faiveley erwarb diese Parzelle im Jahr 2008 zusammen mit ihrem Zwillingenbruder, der Parzelle Bâtard-Montrachet Grand Cru. Diese beiden Grands Crus sind zwar nahe beieinander, weisen jedoch einzigartige Eigenschaften auf. Der Bienvenues-Bâtard-Montrachet bietet einen flachen Boden, der mergeliger und feuchter als sein Nachbar ist und die Vegetation begünstigt. Die Abgrenzung zwischen den beiden Parzellen ist diffizil, doch diese Subtilität spiegelt sich in den Weinen selbst wider.

Exposition: Ost

Böden: Feine braune Böden, harter Kalkstein

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Domaine Faiveley

Anschrift: 8 rue du Tribourg, 21700 Nuits-Saint-Georges, France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 07.12.2023