

HENRI BOILLOT
Bâtard Montrachet AC
Grand Cru Burgund weiss



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Henri Boillot
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Burghound 95, Jasper Morris 94-96, Parker 92-94

Boillot besitzt in dieser prestigeträchtigen Grand Cru Lage eine zusammenhängende Parzelle von ca. 0.3ha, welche sich gleichmässig zwischen "Chassagne" und "Puligny" verteilt. Ausdrucksstarkes Bouquet mit Aromen von Orangen und Zitronen-Confit, weissem Pfirsich, Mandarinen-Schale und saftiger Birne, dazu florale Noten von Akazien Blüten und Geissblatt, unterlegt mit zart würzigen Tönen von gerösteten Nüssen und Bienenwaben. Am Gaumen dicht und präzise, mit wunderbarer Balance von monumentaler Kraft, Energie und geschmeidiger Eleganz.

Empfehlung

Ein überaus edler Begleiter, welcher wunderbar zu Fisch und Krustentieren passt, etwa Steinbutt in Champagner Sauce, gebratene Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Kartoffel Moussline, oder Languste mit "Sauce Divine". Hervorragend auch zu Kalbsfilet mit frischen Morcheln.