

# FAIVELEY GRAND CRU 2016 BÂTARD-MONTRACHET AC 13° 75CL



## 75cl

### Marke

Faiveley

### Herkunft Land

Frankreich

### Herkunft Region

Burgund

### Jahrgang

2016

### Alkoholgehalt

13 %

### Weinfarbe

Weiss

### Rebsorte

Chardonnay

### Herstellungsprozess

Die Chardonnay-Trauben werden von Hand gelesen und sehr kontrolliert pneumatisch gepresst. Nach der Klärung folgt die Gärung, diese dauert vier Wochen und findet in Fässern aus französischer Eiche statt. Von den Fässern bestehen 50-60% aus neuem Holz. Der Most reift anschliessend 18 Monate in ebenfalls französischen Eichenfässern. Es findet eine regelmässige Bâtonnage statt.

### Verpackung

Holzbox

### Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

### Trinkreife bis

2032

### Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

### Auszeichnungen

Jancis Robinson , 17 Punkte

**Aktuell 318.00**  
(inkl. MwSt.)