



Château La Bâtie Premier Grand Cru

Kollektion: Château La Bâtie

Rebsorten: Chasselas

Farbe: Weißgold

Alkoholgehalt: *13% Vol.

Inh.: Fl.: 0,75l

Serviertemperatur empf.: 11-13°C *variiert je nach Jahrgang

Farbe: Hellgelb mit silbrigen Reflexen enthält Sulfite

Nase: Sein sehr komplexes Bouquet verströmt Aromen von frischen Früchten, exotisch mit einer leichten Note nach Zitrusfrucht, prägnant und typisch für das Terroir.

Im Mund: Vollmundig, mineralisch, leicht Salin. Es folgen mittelkräftige Anklänge nach weißen Pfirsich und Zitrusfrüchten.

Genusszeit/Lagerung: Innerhalb von 10 Jahren und mehr

Speisen und Weine: Seefisch, weißes Fleisch, asiatische Küche, Käsegerichte, Terrinen.

Beschreibung von Yves Beck: Château la Bâtie Premier Grand Cru 2020: "Das Rätsel des Chasselas könnte in diesem Wein zusammengefasst werden; wie kann eine Rebsorte, die als neutral gilt, so viele Düfte, so viel Komplexität offenbaren? Der Schlüssel liegt in der Vielfalt der Finesse mit den vielen Empfindungen, die sie hervorrufen kann. Es gibt eine eher reife Seite mit Noten von Akazienblüten, dann kommt Mineralität hinzu, mit Nuancen von Feuerstein. Letztendlich treten Düfte gerösteter Mandeln auf, so dass das Bouquet seine Komplexität zu Recht für sich beanspruchen kann. Die Säurestruktur bildet das Rückgrat und verleiht Frische, während der Körper für etwas Fülle sorgt. Langanhaltendes Finale. Jetzt bis 2030 Note: 92

Kommentar Parker: "Der Château la Bâtie Vinzel Premier Grand Cru 2020, der aus einer Parzelle von einem Hektar in der Nähe des Schlosses stammt, bietet ein klares und aromatisches, elegantes und geschliffenes Bouquet von reifen weißen Früchten mit Hefenoten und einem Hauch von frischem Zitronensaft. Am Gaumen rund, aber klar und frisch, ein fruchtiger, feiner, anregender und salziger sowie griffiger La Côte mit anhaltender Struktur und Aromen. Dies ist ein ausgezeichneter Chasselas aus dieser Genossenschaft in Morges. 13% angegebener Alkohol. Naturkork." Verkostung in Zürich im Februar 2022. Die Note: 92

Wein Nummer: 1133

Kontakt Klaus Immes 0178 534 8271

www.cavedelacote.de

klausimmes@t-online.de

