



### **Bâtard Montrachet\***

Grand Cru  
Henri Boillot

**Anbaugebiet:** Frankreich / Burgund / Côte de Beaune AOC

**Rebsorte(n):** Chardonnay

**Ausbau / Herstellung:** Holzfass

**Speisenempfehlung:** Dieser Weisswein passt wunderbar zu Fischgerichten, wie beispielsweise zu einem Seezungenfilet, zu Meeresfrüchteplatten oder zu grillierten Krustentieren.

### **Weltklasseweine aus den berühmtesten Lagen im Burgund**

Die Boillot's betreiben seit 1885 Weinbau an der Côte de Beaune im Burgund, aber keiner der Familie hat sich jemals einen so aussergewöhnlichen Ruf erarbeitet wie Henri. Aus seiner kompromisslosen und akribischen Arbeitsweise in den Reben sowie der einfühlsamen und extrem schonenden Kellerarbeit, resultieren elegante Weine mit seinem ganz persönlichen Stil. Wie seine Vorfahren absolvierte er die Ausbildung zum Winzer auf dem familieneigenen Weingut. Nach vielen Lehr- und Wanderjahren, in denen er auch sein eigenes Handelshaus (franz. Négociant) gründete, kehrte er zu seinen Ursprüngen zurück und übernahm in 5. Generation die Leitung des Familienbesitzes, das er heute zusammen mit seinem Sohn Guillaume führt. Der Vorzeigewinzer besitzt Cru Lagen in den besten Weinparzellen von Puligny, Meursault, Beaune, Volnay und Savigny, die er in "Lutte raisonnée" bewirtschaftet, was in der Schweiz der integrierten Produktion IP entspricht. Henri's weltweit bejubelten Weine besitzen ein bereits legendäres Alterungspotential und strahlen mit zurückhaltender, finessenreicher Eleganz, eine enorme Frische und eine vibrierende Mineralität aus.

