



**Paul Hayoz**  
**Weinhandlung AG**



## 2024 B de Château Bastor Lamontagne

**Bordeaux blanc AOP 2024**

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Bordeaux
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 11°C
<b>Trinkreif</b>	2 Jahre oder mehr
<b>Traubensorten</b>	Sauvignon Blanc
<b>Grösse</b>	75 cl EG7
<b>Artikelnummer</b>	00105674

### **Bemerkungen**

Passt zu: B de Château Bastor-Lamontagne eignet sich hervorragend als Aperitif, er passt hervorragend zu eine Meeresfrüchteplatte, gegrillten Fisch, einen Salat oder Ziegenkäse.

### **Ausbau**

5 Monate Ausbau in 300-Liter-Fässern, auf der Feinhefe, mit regelmäßiger Bâtonnage

### **Degustationsnotizen**

B de Bastor-Lamontagne 2021 hat eine schöne blassgelbe Farbe mit leicht grauen Nuancen. Eine komplexe, sortentypische und fein holzige Nase, die Aromen von weißen Blumen, Grapefruit aber auch Noten von Vanille. Am Gaumen ist er ausgewogen, zwischen rund und lebhaft, mit Noten von von Ananas und Brioche. B vom Château Bastor-Lamontagne ist ein Feinschmeckerwein. Er ist Ausdruck der Frische, der Zartheit, Blumigkeit sowie von Trauben, die bei perfekter Reife geerntet wurden. Umstellung auf Bio im Gange.