

Chablis »Les Bas de Chapelots«

Patrick Piuze

Chablis. Chardonnay von unverwechselbarer Herkunft. Purer Kalkstein. Kein anderer Chardonnay schmeckt so wie Chablis.

Sein kühles Bukett verströmt weiße und gelbe Frucht-und Blütenaromen, durchsetzt mit den typischen Iod – und Austernschalennoten, wie man sie in gutem Chablis immer wieder findet. Präzise im Trunk und konzentriert in den Frucht- und Würzaromen, fest und fokussiert am Gaumen, eine erstklassig umgesetzte Terroir-Lage, die sich in den kommenden 2-3 Jahren zu einem außergewöhnlich preiswerten Chablis entwickeln wird, der seiner Herkunft zur Ehre gereicht. Begleitet Jakobsmuscheln bestens, aber auch helles Fleisch, Fisch an Saucen, die nicht zu süß sein dürfen, und geräucherten Lachs.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2024+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Muschelkalk
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,24

0,75l
FBU24308

Zutaten:
Trauben Konservierungsstoffe /
Antioxidantien: Sulfite (E220–E224)

100ml enthalten durchschnittlich
Brennwert71 kcal / 295 kJ
Kohlenhydrate1,1 g
Zucker0,1 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, Fettsäuren, Eiweiß, Salz

K&U
www.weinhalle.de