



## Chablis 1er Cru »Montmains«

Patrick Piuze

Eine exzellente Lage in Chablis. Elegante, intensive Nase, die an duftige Frühlingsblüten erinnert, aber auch die grüne Würze des Kalkbodens von Chablis freisetzt. Über all dem steht knackig frische Zitrusfrucht mit der Frische einer Meeresbrise an einem windigen Tag.

»Montmains« ist Opulenz und Körper, weich und füllig, wohlkonzentriert, rassig in der Säureader, kraftvoll in einer Mineralität, die dem Wein Rückgrat und Charakter verleiht. Druckvoller Premier Cru-Status am Gaumen. Stahlig und straff, analytisch rein und präzise im Mundgefühl, druckvoll und lang klingt der Wein am Gaumen nach. Kein bequemer Chardonnay, sondern Chablis. Trinkfreudig und charaktervoll, eigenständig und intellektuell komplex im Charakter. Das, was die Franzosen »Terroir« nennen, ist hier nicht Gerede, sondern praktische Erfahrung und Realität. Schmeckt schon heute unwiderstehlich, legt aber über die kommenden 5-8 Jahre an Körper und Harmonie zu.

Zutaten:

Trauben Konservierungsstoffe

Antioxidantien: Sulfite (E220–E224)

100ml enthalten durchschnittlich

Brennwert 71 kcal / 295 kJ

Kohlenhydrate 1,1 g

Zucker 0,1 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, Fettsäuren, Eiweiß, Salz

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Konventionell

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,15

0,75l

FBU24213

Limitiert, max. 3 Flaschen pro Kunde.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)