



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

## 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

Limitiert, max. 3 Flaschen pro Kunde.