



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Ton Übersetzung lautet: Ton-kalkhaltige Böden auf marnigem Kimmeridgium-Unterboden.



VORSTELLUNG

Im Norden von Burgund, nicht weit von Auxerre entfernt, erstreckt sich die Bezeichnung Chablis über etwa fünfzehn Kilometer um die gleichnamige Gemeinde herum. Die Mönche der Zisterzienserabtei Pontigny sind verantwortlich für den Weinbau in dieser Region. Die Reben sind auf eher sanften Hängen (5 bis 20%) mit verschiedenen Expositionen gepflanzt. Die Trauben, die zu diesem Wein geführt haben, stammen aus einer Vielzahl von verschiedenen Terroirs, was ihm eine schöne Komplexität verleiht.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Ausbau auf Feinhefe in Edelstahltanks für 9 bis 10 Monate.

VERKOSTUNG

Sehr frischer Strauß mit Zitrus- und mineralischen Noten. Sehr duftender, gerader und präziser Gaumen mit einem langen Finish auf Mineralität.

SERVIEREN

Servieren bei 9 bis 11°C.
Innerhalb von 3 bis 5 Jahren genießen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Zum Aperitif
Meeresfrüchte: Austern, Garnelen, Krabben.

AUSZEICHNUNGEN

Weinliebhaber: 90/100 (2019)

