

# Le Classique Chablis ac

Typisch - brilliant - klar



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Frankreich

**Rebsorte**

Chardonnay

**Produzent**

Pascal Bouchard

**Verschlusstyp**

Presskork

**Jahrgang**

2020

**Genussreife**

ab 2021

**Flaschengrösse**

75 cl

**Trinktemperatur**

10 - 12°C

**Alkoholgehalt**

12.5%

**Artikelnummer**

30320720

**Kulinarik**

Pochiertem Fisch, Pasta mit Spinat,  
klassischem Poulet aus dem Ofen,  
Weisschimmelkäse

**Ausbau**

8 - 10 Mt. Inox

## ÜBER DEN WEIN

Die Geologie des Chablis und der Nachbargemeinden ist für die Typologie und die Klassifikation der Weine von grösster Bedeutung. Am Rand des Pariser Beckens, auf einer Gesteinsformation, die als Kimmeridge-Kalk bekannt ist, wurzeln die Chardonnaystöcke. Die Gesteinsformation Kimmeridge-Kalk ist eine Verbindung von Kalk, Ton und fossilen Muscheln. Der spezielle Untergrund gibt dem Wein den delikaten „Feuersteinnoten“.

Gesamteindruck: Klassisch und sortenklar, ein typischer, sehr schöner Chablis mit harmonischer Struktur.

## BESCHREIBUNG

**Farbe**

Farbe: Schillerndes, klares, helles Gold mit hauchfeinen Grünreflexen.

**Aromatik**

Aromatik: Reintönig, fruchtig in der Nase, röstige von gedörrten Aprikosen, Feigen und Papaya verweben sich mit floralen Nuancen nach engl. Rosen, leicht laktisch. laktisch.

**Körper**

Körper: Frischer Auftakt, angenehme, saftige Säure, kräftig, präsent im Gaumen mit süss wirkender Frucht, markante Mineralität, die im Nachhall fein herb wirkt.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)