

Le Classique Chablis ac

Typisch - brilliant - klar



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Produzent

Pascal Bouchard

Jahrgang

2020

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

12.5%

Kulinarik

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

Rebsorte

Chardonnay

Verschlusstyp

Presskork

Genussreife

ab 2021

Trinktemperatur

10 - 12°C

Artikelnummer

30320720

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