



Chablis 1er Cru Grande Cuvée

 La Chablisienne

 Frankreich
Burgund Chablis

 trocken

 100% Chardonnay



Artikelbeschreibung

Farbe: klares Strohgelb mit hellgoldenen Reflexen
Duft: in der Nase florale Aromen von weißen Blüten, Birnen, reifen Zitrusfrüchten (Limette, Zitrone) unterlegt mit hauchfeinen Fassnoten und einer leicht kreibigen Mineralität
Geschmack: am Gaumen elegant und kraftvoll, wieder dominieren herbfrische Zitrusfrüchte, Birnen und Sommeräpfel vor feinen Noten von Kräutern und den zart eingebundenen Eichenholznoten, gestützt von lebhafter Säure, die der Grande Cuvée eine schöne saftige Fülle am Gaumen verleiht, im Finale elegant mit salzig-mineralischem Nachhall



Speiseempfehlungen

Spargel
Weißkulturräse
Steinbutt/Seeteufel



Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
10.0 °C bis 12.0 °C

Herkunft

Erweiterte Qualitätsstufe	Premier Cru
Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	La Chablisienne 89800 Chablis

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahlfass 4 Monate im Barrique 12 Monate

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	DIAM
EAN Flasche / EAN Karton	3332418006556 3332411801905

Analyse

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	8.0 g/L
Restzucker	0.7 g/L