



00380320 | 2020

CHÂTEAU GRENOUILLES CHABLIS GRAND CRU IN HK



-  La Chablisienne
-  Frankreich
Burgund Chablis
-  trocken
-  100% Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Zwanzig Monate reift dieser Grand Cru Grenouilles in Holz und Stahl auf den Feinhefen und entfaltet dabei seine geschmeidige Fülle, ohne deshalb auch nur das Geringste der für Chablis charakteristischen Mineralität und Frische einzubüßen. Elegant und lang mit zarter, leicht rauchiger Würze.



Speiseempfehlungen

Weißkulturkäse
Hummer/Languste
Steinbutt/Seeteufel



Karaffieren / Serviertemperatur

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

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß
Reifung im Edeltank 4 Monate
im Barrique 14 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss DIAM

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol
Säure 5.8 g/L
Restzucker 0.7 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer La Chablisienne
89800 Chablis