

CHABLIS VIEILLES VIGNES



Domaine Louis Michel & Fils



Frankreich
Burgund Chablis



trocken



100% Chardonnay

LOUIS MICHEL & FILS

Grand Vin de Chablis depuis 1828



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: Leuchtendes Strohgelb bis Grüngold. Duft: frisches Bouquet von saftigen Zitrusfrüchten, Grapefruit, Zitrone, weißem Pfirsich, Blüten und Kräutern. Geschmack: Am Gaumen deutlich mineralisch, fast steinig, mit viel Frische und lebhafter Säure, die dem Wein Fülle und eine rassige Würze verleiht, exzellent ausgewogen mit feinem Nachhall von Zitrusfrüchten. Eleganter Aperitif zu Fingerfood, Sushi, frischen und gegrillten Meeresfrüchten, Salat mit gegrillten Garnelen oder Putenbruststreifen, aber auch zu reifem, nicht zu würzigem Käse. Wie alle Weine, vinifiziert Guillaume Michel auch seinen Chablis von alten Reben ausschließlich im Edelstahltank. Bei kontrollierten Temperaturen werden die Moste langsam, nach Parzellen getrennt mit den natürlichen Hefen (ohne Zugabe von Reinzuchtheffen) vergoren, die Weine nach Abschluss des spontan erfolgten biologischen Säureabbaus vermählt und nun mindestens sechs bis acht Monate auf den Feinhefen ausgebaut. Der Chablis wird dann vorsichtig von seinem Hefelager abgezogen, bei mäßig kühlen Temperaturen langsam stabilisiert, wenn nötig mit Bentonit geschönt und schließlich nur leicht filtriert auf die Flaschen gefüllt.



Speiseempfehlungen

Austern roh
Seezunge/Wolfsbarsch
Steinbutt/Seeteufel



Karaffieren /
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
12.0 °C bis 14.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Muschelkalk

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 9 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.750 l

Verschluss DIAM

EAN Flasche / EAN Karton
3491631000090
3491631001486

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 7.7 g/L

Restzucker 0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Domaine Louis Michel & Fils
89800 Chablis

PRODUZENTEN-INFO

Fein, mineralisch, lupenrein. Auf der Domaine Louis Michel & Fils ist Chablis Präzisionsarbeit. Glasklar und deutlich anders als die uppigen Burgunder, die nur wenige Kilometer südlich in den Fässern lagern. Chablis verlangt Respekt und Zurückhaltung, auch beim Holz. 1969 verbannte Louis Michel alle Holzfässer aus seinem Keller und wurde zum Pionier des reinen Ausbaus im Stahltank. Guillaume Michel bleibt dieser Maxime des Großvaters treu. Sein unverkennbar terroirgeprägter Chablis ist Chardonnay in Reinkultur – der nicht nur die internationale Fachwelt begeistert.