

Petit Chablis



Domaine Louis Michel & Fils

Frankreich
Burgund Chablis

trocken



100% Chardonnay

LOUIS MICHEL & FILS

Grand Cru de Chablis depuis 1820



Artikelbeschreibung

Farbe: strahlendes Hellgold mit grünlichen Glanzlichtern

Duft: aromatisches Bouquet von weißen Blüten (Weißdorn, Weinblüte), Zitrusfrüchten und Gewürzen

Geschmack: deutlich mineralisch geprägt mit viel saftiger Fülle am Gaumen, aromatisch erfrischend, mit feiner Würze und einem Hauch von Jod. Macht sofort Lust auf mehr, ideal für den glasweise Ausschank!

als erfrischender Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten, grünem Salat oder auch einfach so, wann immer man Lust auf ein Gläschen frischen Weißwein hat!

Wie alle Weine, vinifiziert Guillaume Michel auch seinen Petit Chablis ausschließlich im Edelstahltank. Bei kontrollierten Temperaturen vergären die Moste der verschiedenen Parzellen sehr langsam mit den natürlichen Hefen (ohne Zugabe von Reinzuchthefen) im Edelstahltank, werden dann zum Petit Chablis vermählt und mindestens sechs bis acht Monate auf den Feinhefen ausgebaut, dann vorsichtig abgezogen, kältestabilisiert und schließlich nur leicht filtriert auf die Flaschen gefüllt.



Speiseempfehlungen

Austern roh
Forelle/Saibling

Karaffieren / Serviertemperatur

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

Herkunft

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Muschelkalk

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Domaine Louis Michel & Fils 89800 Chablis

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahlfass 9 Monate

Artikeldaten

Gebinde	12 / 0.750 l
Verschluss	DIAM
EAN Flasche / EAN Karton	3491631000083 3491631001806

Analyse

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	8.0 g/L
Restzucker	0.0 g/L