


Chablis 1er Cru Montmain



Grand Vin de Chablis depuis 1828





Domaine Louis Michel & Fils




Frankreich
Burgund Chablis



trocken



100% Chardonnay



92 Decanter World Wine Awards

Artikelbeschreibung

Farbe: klares, glänzendes Strohgelb mit grüngoldenen Reflexen

Duft: im Bouquet zuerst Noten von Zitrusfrüchten, Mandeln, Haselnüssen und ein Hauch von Jod, nach Belüftung duftiger, mit Aromen von weißem Pfirsich, reifen oder eingelegten Zitronen und Blüten (Weißdorn)

Geschmack: am Gaumen kraftvoll, frisch und geradlinig, mit guter Spannung, lebhafter Säure und klarer Mineralität, sehr saftig, im Finale lang mit feinem Nachhall von Mandel-Zitrusfrucht und Würze

Eleganter Speisenbegleiter, zum Beispiel zu Hummer, Fisch (gegrillt oder in Beurre Blanc), Muscheln in Sahnesauce, Brathähnchen oder Schweinefilet

Vier Parzellen besitzt Louis Michel et Fils in der Premier-Cru-Lage Montmain. Von 1983 bis 1989 wurden die Reben nach und nach erneuert und liefern heute die Trauben für diesen hocheleganten, ebenso geradlinigen wie kraftvoll verführerischen Wein.

Guillaume Michel vinifiziert auch seinen Premier Cru Montmain ausschließlich im Edelstahltank. Bei kontrollierten Temperaturen werden die Moste sehr langsam mit den natürlichen Hefen (ohne Zugabe von Reinzuchthefen) vergoren. Der biologische Säureabbau erfolgt spontan, dann werden die Weine ganz in Ruhe, möglichst ohne Eingreifen des Winzers für gut zwölf Monate auf den Feinhefen ausgebaut, nach abgeschlossener Reife behutsam abgezogen, bei nur 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

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

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahlfass 15 Monate

Artikeldaten

Gebinde	12 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3491631000113 3491631003992

Analyse

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	7.7 g/L
Restzucker	1.0 g/L

Inhalt und Nährwert

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