




CHABLIS 1ER CRU MONTMAIN



 Domaine Louis Michel & Fils

 Frankreich
Burgund Chablis

 100% Chardonnay

LOUIS MICHEL & FILS

Grand Cru de Chablis depuis 1820

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 Edeltank. 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

1 Stunde vor Genuss öffnen

HERKUNFT

Boden Muschelkalk

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edeltank

Reifung im Edeltank 15 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3491631000113
3491631003992

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

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.