



## Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Ein harmonischer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten

### **Beschreibung:**

Der Chablis gleicht einem Bilderbuch und die Weinberge der Familie Geoffroy zählen zu den ältesten in ganz Frankreich. Die einmaligen Böden aus dickem Muschelkalkstein und das unvergleichliche Klima verleihen dem Wein Frische und Mineralität.

### **Aromenprofil:**

(st) Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Dem Glas entströmt ein Duft mit floralen Blütenaromen, diversen Früchten, ätherischer Würze und frisch gebackenem Brioche. Im Mund saftig und cremig-saftig angelegt, mit animierender Frucht von Grapefruit und Zitrusfrucht, ergänzt um die einzigartige Mineralik und Würze aus den berühmten Kalksteinböden von Chablis. Die Fruchtsäure ist präsent, aber zu jederzeit harmonisch und integriert. Bis in den Abgang mit feinem Schmelz mit subtiler Würze.

### **Passt zu:**

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Chablis

**Produzent:** Domaine Alain Geoffroy

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0875024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chablis AOC

Champ des Ducs  
Domaine Alain Geoffroy

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.