



Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Vom Spitzenerzeuger aus Chablis

Beschreibung:

Dieser Premier Cru von der Domaine Alain Geoffroy stammt aus der renommierten Einzellage Vau Ligneau im kühlen Nordosten von Chablis. Die Reben wachsen auf den typisch kalkhaltigen Kimmeridge-Böden, die dem Wein seine klare, mineralisch geprägte Stilistik verleihen. Der Ausbau erfolgt traditionell im Edeltank, um die reine Ausdruckskraft des Chardonnay zu bewahren. Ein präziser, eleganter Chablis mit ausgeprägtem Herkunftscharakter.

Aromenprofil:

Blasses, klares Gold mit dezent grünlichen Reflexen, im Duft kräftig mit würzig-attraktiven Noten aus Blüten, Kräutern und der typischen Mineralik. Am Gaumen crispy, glockenklar, dabei auch weich und sanft zugleich. Liquid Limestone mit schöner, saftiger, zart floraler Frucht und einer salzig-mineralischen Ader im langen Abgang. Sehr feiner Chablis 1er Cru mit viel Trinkanimation.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Chablis
Produzent:	Domaine Alain Geoffroy
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.