

Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Einer der berühmtesten Grand Crus, streng limitiert!

Beschreibung:
Les Clos ist die berühmteste Einzellage der sieben Grands Crus von Chablis. Sie erstreckt sich über einen einzigen, nach Südwesten ausgerichteten Hang oberhalb der Städtchens und ist ausschließlich mit der Rebsorte Chardonnay bestockt. Die Weine aus Les Clos sind kraftvoll und intensiv, und besitzen gleichermaßen aromatischen Reichtum wie mineralische Frische und ein exzellentes Lagerpotential.
Aromenprofil:
(st) Golden mit grünlichen Reflexen, im Bouquet Zitrusfrüchte, liquider Stein, Menthol mit einer Spur feinster Vanille. Delikat und kraftvoll am Gaumen, eines Grand Cru aus einem exzeptionellen Jahrgang würdig, mineralisches, glockenklares Rückgrat, Balance auf Frische, Kraft und Delikatesse. Im langen Finale subtiler Röstaromen.
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 Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	Chardonnay
Artikelnummer:	0875225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis Les Clos

Grand Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch