



Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Chablis-Bestseller aus historischen Weinbergen

Beschreibung:

Chablis, der seine Heimat im nördlichen Burgund in der Nähe von Dijon hat, ist einer der berühmtesten Weißweine Frankreichs. Die Interpretation der Familie Geoffroy bringt mit ihrer Frische und Mineralität alles mit, was ich von einem Chablis erwarte. Neben der Kompetenz der Familie sind dafür auch das kühle Klima und die einmaligen Böden mit dicken Schichten aus Muschelkalkstein verantwortlich.

Degustationsnotiz:

Blaßes Hellgold mit grünlichen Reflexen. Kraftvoller, zugleich zarter Duft mit floralen Blütenaromen, ätherischer Würze und frisch gebackenem Brioche. Am Gaumen saftig und cremig angelegt, zugleich mit verspielter 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. Im Finale mit köstlichem 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.

Servierempfehlung:

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: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.