



Chablis

Beauroy 1er Cru AOC, Cuvée Signature, Domaine Alain Geoffroy

Authentischer und hoch komplexer 1er Cru, streng limitiert

Beschreibung:

Seit 1850 bewahrt das Weingut Alain Geoffroy die Authentizität seines Terroirs. Auf 30 bis 45 Jahre alten, nach Süden ausgerichteten Weinbergen, reifen die Trauben zu höchster Qualität. Der limitierte Chablis entfaltet am Gaumen Frische, klare Mineralität und feine Frucht, getragen von präziser Struktur und Eleganz. Jeder Schluck spiegelt die Sorgfalt, Erfahrung und das traditionsreiche Erbe dieses fulminanten Hauses wider.

Aromenprofil:

Klare, goldene Farbe mit grünem Schimmer, das komplexe Bouquet zeigt eine delikate, salzige Mineralik, Steinobst und noch verhaltene Frucht. Im Glas dann mit Luftzufuhr sind immer mehr Dimensionen schmeckbar, gewaltige Dichte und Struktur aus den alten Rebstöcken, einmalige Symbiose aus Geschmacksreichtum, verführerischer Frische und packender Terroirtypizität.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Chablis

Produzent: Cuvée Signature

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1165721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis

Beauroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2031
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.