



## 2017 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.

### Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Jugendlicher, frischer Duft mit floralen Aromen, gelben Früchten und typischer Terroirwürze. Recht vollmundig-kraftvoller Chablis mit Tiefgang, Schmelz und Dichte. Zeigt attraktive Fruchtextraktsüße gleicher Maßen wie erdig-mineralischen Charakter seiner Herkunft. Der Körperreichtum harmoniert perfekt mit der Frische, besitzt Struktur und echten Nachhall. Feinwürziger, intensiver und langer Abgang.

### 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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Chablis
<b>Produzent:</b>	Alain Geoffroy
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	8 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0875017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chablis AOC**

Champ des Ducs  
Domaine Alain Geoffroy

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	8 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren