



2017 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Vom Spitzenerzeuger aus Chablis

Beschreibung:

Vom kleinen Familienbetrieb der Geoffroys.

Degustationsnotiz:

Feines Strohgelb mit dezent grünen Reflexen, mineralisch-floraler Duft mit attraktiver Frische und Terroirwürze. Im Mund zeigt er die typische glockenklare Art, Grip und crispy Frucht von Steinobst, die von einer salinen Ader untermalt wird und dem Wein viel Drive verleiht.

Feingliedrig, elegant, aber auch mit schöner Länge und Nachhall eines 1er Crus würdig.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Chablis
Produzent:	Alain Geoffroy
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren