



2018 Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Großartiger Chablis Grand Cru

Degustationsnotiz:

Golden mit grünlichen Reflexen, im Bouquet Zitrusfrüchte, liquider Stein, Menthol mit einer Spur feinsten 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Chablis
Produzent:	Alain Geoffroy
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	4 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis Les Clos

Grand Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren