



## 2018 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Rarer Chablis – Premier Cru

**Beschreibung:**

Vom kleinen Familienbetrieb der Geoffroys.

**Degustationsnotiz:**

Strohgelb mit dezent grünlichen Reflexen, im Duft frisch und attraktiv, mit typisch mineralisch-floralen Akzenten. Im Mund von glockenklarer Art, crispy, delikat und finessenreich. Der Spitzenjahrgang zeigt sich auch hier: viel Schmelz, Mundfülle und Saftigkeit gepaart mit Lebendigkeit, Spannung und Animation, floralen Noten und feiner Frucht. Liquid stone mit einer salinen Ader im langen Abgang.

**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

<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>Ausbau:</b>	8 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0875118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chablis**

Vau Ligneau 1er Cru AOC  
Domaine Alain Geoffroy

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren