



## 2022 Chablis AOC

St-Martin, Domaine Laroche

Eleganz und Mineralität von besten Lagen

### **Beschreibung:**

Die kalkreichen Böden rund um die Stadt Chablis sorgen für die Eleganz und die Mineralität, welche die Chablis Weine so beliebt machen. Die Chardonnaytrauben werden nach der selektiven Lese äusserst schonend gepresst und zunächst kalt mazeriert. Im Anschluss folgt eine ruhige, temperaturgesteuerte Gärung im Edelstahltank und eine Lagerung für 6 Monate nach der Gärung. Feine Noten von Haselnuss, Birne und Pfirsich vereinen sich mit floralen Aromen. Der Körper ist vollmundig, mit einer spannenden Vielschichtigkeit und einem langen Finale. Der Chablis ist der perfekte Begleiter zu Seafood aller Art.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Chablis
<b>Produzent:</b>	Domaine Laroche
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Artikelnummer:</b>	1224122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chablis AOC**

St-Martin  
Domaine Laroche

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren