



Chablis 2025

CHF 29.90 | 10 cl = CHF 3.99

Im Glas brillante blassgelbe Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten und Lindenblüten. Am Gaumen zeichnet sich der Chablis von Louis Latour durch seine Frische und Balance aus, mit einem Hauch von Zitrone. Im langanhaltenden Abgang finden wir die für Chablis typische Mineralität.

Produzent	Louis Latour
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Chablis
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	17165
Passt zu	Krustentieren, Meeresfrüchten, Charcuterie, Geflügel, Kalbfleisch



Vinifikation

Vinifikation und Ausbau imahltank während 10 Monaten bei kontrollierter Temperatur.

Terroir

Kalkstein und Kimmeridge.

Geschichte

Chablis liegt im nördlichen Teil des Burgunds, auf halbem Weg zwischen Dijon und Paris. Der Chablis von Louis Latour ist der Ausdruck dessen, was edler Chardonnay zu geben vermag, wenn er auf von Kimmeridge geprägten Hügeln angebaut wird. Die Weine sind aromatisch, lebendig mit schöner Mineralität und knackigem Abgang.

