



Chablis 2024

Helle, glänzende Robe. In der Nase zeigen sich lebendige Fruchtaromen und feine mineralische Noten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll, geschmeidig und vollmundig, getragen von einer schönen Frische und einer lebendigen Säure im langen Finale.

Produzent	Domaine du Chardonnay
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Chablis
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	323730
Passt zu	Ziegenkäse, Salaten, Kalbfleisch, Krustentieren, Fisch, Meeresfrüchten



Vinifikation

Kontrollierte alkoholische Gärung. Ausbau auf der Feinhefe in temperaturkontrollierten Edelstahltanks und Eichenfässern während 15 bis 18 Monaten. Anschliessend Schönung und Filtration.

Terroir

An Hanglagen auf lehm- und kalkhaltigen Böden (Kimmeridge).

Geschichte

Die Domaine du Chardonnay bewirtschaftet eine Rebfläche von 34,5 Hektar. Ausschliesslich die Trauben aus den eigenen Weinbergen werden in den hauseigenen Kellern vinifiziert und ausgebaut. Wie das Weinbaugebiet Chablis selbst verbindet das Weingut Tradition und Moderne: Die Vinifikation basiert auf dem überlieferten Respekt vor Trauben, Most und Wein, kombiniert mit einer konsequenten Qualitätskontrolle und dem fundierten Einsatz moderner önologischer Erkenntnisse.

