



Chablis 1er Cru 2022

CHF 22.50 | 10 cl = CHF 6.00

Der Chablis 1er Cru zeigt im Glas eine schöne blassgelbe Farbe. In der Nase gelbe Früchte, Pfirsich und frische Nüsse, leicht buttrig. Am Gaumen ist dieser Chardonnay rund mit Vanillearomen. Der Abgang ist frisch und mineralisch.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Louis Latour |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Frankreich |
| Region | Burgund |
| Subregion | Chablis |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 38 cl |
| Alkohol | 13.0000 % |
| Trinktemperatur | 12° - 14° |
| Lagerfähigkeit | bis 2027 |
| Traubensorten | Chardonnay |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 342672 |
| Passt zu | Kalbfleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Meeresfisch, Krustentieren, Fisch, Charcuterie |



Vinifikation

Vinifikation im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. 100% malolaktische Gärung. Ausbau während 8-10 Monaten im Stahltank.

Terroir

Portlandischer Kalkstein und Kimmerdige.

Geschichte





Chablis liegt im nördlichen Teil des Burgunds, zwischen Dijon und Paris. Trotz der enormen Rebfläche, produziert Chablis heute weniger als 5% dessen, was die Region noch vor einem Jahrhundert hervorgebracht hat. Geringere Erträge und verbesserte Weinbautechniken haben diesen Wein zu einem Langzeit-Favoriten gemacht. Louis Latour wählt seine Trauben aus den besten 1er Crus aus, sodass die Qualität Jahr für Jahr garantiert ist.

