



01375322 | 2022

CHABLIS 1ER CRU MONTMAIN



Domaine Louis Michel & Fils



Frankreich
Burgund Chablis



trocken



100% Chardonnay

LOUIS MICHEL & FILS

Grand Cru de Chablis depuis 1820

ARTIKELBESCHREIBUNG

Vier Parzellen besitzt Louis Michel in Montmain. Von 1983 bis 1989 wurden die Reben nach und nach erneuert und liefern heute die Trauben für diesen hocheleganten Premier Cru. Geradlinig, doch mit großartiger Fülle, saftiger Apfel-Zitrus-Mandelfrucht und feinsten Noten von Jod und Muschelkalk.



Speiseempfehlungen

Austern roh
Seezunge/Wolfsbarsch
Steinbutt/Seeteufel



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Premier Cru
Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Muschelkalk

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 15 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3491631000113 3491631003992

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	4.2 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Energiegehalt	293 kJ / 70 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.7 g
Zuckergehalt	0.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Domaine Louis Michel & Fils 89800 Chablis

WEINNOTIZ

Farbe: klares, glänzendes Strohgelb mit grüngoldenen Reflexen

Duft: im Bouquet zuerst Noten von Zitrusfrüchten, Mandeln, Haselnüssen und ein Hauch von Jod, nach Belüftung duftiger, mit Aromen von weißem Pfirsich, reifen oder eingelegten Zitronen und Blüten (Weißdorn)

Geschmack: am Gaumen kraftvoll, frisch und geradlinig, mit guter Spannung, lebhafter Säure und klarer Mineralität, sehr saftig, im Finale lang mit feinem Nachhall von Mandel-Zitrusfrucht und Würze

Eleganter Speisenbegleiter, zum Beispiel zu Hummer, Fisch (gegrillt oder in Beurre Blanc), Muscheln in Sahnesauce, Brathähnchen oder Schweinefilet.

WEINBEREITUNG

Guillaume Gicqueau-Michel vinifiziert auch seinen Premier Cru Montmain ausschließlich im Edelstahltank. Bei kontrollierten Temperaturen werden die Moste sehr langsam mit den natürlichen Hefen (ohne Zugabe von Reinzuchthefen) vergoren. Der biologische Säureabbau erfolgt spontan, dann werden die Weine ganz in Ruhe, möglichst ohne Eingreifen des Winzers für gut zwölf Monate auf den Feinhefen ausgebaut, nach abgeschlossener Reife behutsam abgezogen, bei nur mäßig kühlen Temperaturen langsam stabilisiert, wenn nötig mit Bentonit geschönt und schließlich nur leicht filtriert auf die Flaschen gefüllt.

PRODUZENTEN-INFO

Fein, mineralisch, lupenrein. Auf der Domaine Louis Michel & Fils ist Chablis Präzisionsarbeit. Glasklar und deutlich anders als die uppigen Burgunder, die nur wenige Kilometer südlich in den Fässern lagern. Chablis verlangt Respekt und Zurückhaltung, auch beim Holz. 1969 verbannte Louis Michel alle Holzfässer aus seinem Keller und wurde zum Pionier des reinen Ausbaus im Stahltank. Guillaume Michel bleibt dieser Maxime des Großvaters treu. Sein unverkennbar terroirgeprägter Chablis ist Chardonnay in Reinkultur – der nicht nur die internationale Fachwelt begeistert.