

PETIT CHABLIS (6ER GEBINDE)

-  **Domaine Louis Michel & Fils**
-  **Frankreich**
Burgund Chablis
-  **Chardonnay**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Nach bis zu achtmonatiger Reife auf den Feinhefen verströmt der „kleine“ Chablis duftige Aromen von Weißdorn, Weinblüten, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Deutlich mineralisch geprägt, mit einem Hauch von Jod, viel saftiger Fülle und aromatischer Frische am Gaumen. Macht sofort Lust auf mehr!



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	3491631000083 3491631001806

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Zucker, Sulfite
Energiegehalt	302 kJ / 75 kcal
Kohlenhydrate	0.8 g
Zuckergehalt	0.1 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Domaine Louis Michel & Fils 89800 Chablis FR

WEINNOTIZ

Farbe: strahlendes Hellgold mit grünlichen Glanzlichtern

Duft: aromatisches Bouquet von weißen Blüten (Weißdorn, Weinblüte), Zitrusfrüchten und Gewürzen

Geschmack: deutlich mineralisch geprägt mit viel saftiger Fülle am Gaumen, aromatisch erfrischend, mit feiner Würze und einem Hauch von Jod. Macht sofort Lust auf mehr, ideal für den glasweise Ausschank!

Als erfrischender Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten, grünem Salat oder auch einfach so, wann immer man Lust auf ein Gläschen frischen Weißwein hat!

WEINBEREITUNG

Fein, mineralisch, lupenrein. Auf der Domaine Louis Michel et Fils ist Chablis Präzisionsarbeit. Glasklar und deutlich anders als die üppigen Burgunder, die nur wenige Kilometer weiter südlich in ihren Fässern lagern.

Chablis ist nicht Meursault, ist ein geflügeltes Wort oder eher der Wahlspruch der Familie Michel. Ganz gleich, wen Sie danach fragen, er wird es mit Nachdruck wiederholen und Ihnen die große Bedeutung dieser Prämisse für die unverwechselbare Identität des Weinguts erklären.

Wie alle Weine, vinifiziert Guillaume Gicqueau-Michel auch seinen Petit Chablis ausschließlich im Edelstahltank. Bei kontrollierten Temperaturen vergären die Moste der verschiedenen Parzellen sehr langsam mit den natürlichen Hefen (ohne Zugabe von Reinzuchthefen) im Edelstahltank, werden dann zum Petit Chablis vermählt und mindestens sechs bis acht Monate auf den Feinhefen ausgebaut, dann vorsichtig abgezogen, kältestabilisiert und schließlich nur leicht filtriert auf die Flaschen gefüllt.

PRODUZENTEN-INFO

Seit 1850 steht Domaine Louis Michel & Fils für authentischen Chablis aus dem Herzen Burgunds. Auf mineralischen Kimmeridgian- und Portlandian-Böden entstehen präzise Chardonnay-Weine, die Frische, Klarheit und die unverwechselbare Herkunft des Terroirs ausdrücken.

Die Weinbaufamilie Michel bewirtschaftet rund 25 Hektar in den historischen Lagen von Chablis. Das Sortiment umfasst Petit Chablis, Chablis sowie ausgewählte Premier Crus und Grand Crus. Im Mittelpunkt steht eine zurückhaltende Weinbereitung: Die Weine werden ausschließlich in Edelstahltanks vinifiziert, damit keine Holzaromen den Charakter des Terroirs überdecken. Begrenzte Erträge, alte Rebstöcke und eine sorgfältige Arbeit im Weinberg schaffen die Grundlage für elegante, mineralische und geradlinige Weißweine. Domaine Louis Michel & Fils zählt damit zu den profilierten Erzeugern für puristischen Chablis mit klarer Frucht und lebendiger Säure.