

CHABLIS DAME NATURE

 La Chablisienne

 Frankreich
Burgund Chablis

 trocken

 100% Chardonnay



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die alten Reben liefern besonders konzentrierte Trauben. Das lange Feinhefeelager unterfüttert die klassischen Noten von Grapefruit und Lindenblüten mit spürbarer Fülle und Balance. Lassen Sie der Dame aus Chablis gern etwas Zeit im Glas, um ihren natürlichen Charme vollkommen zu entfalten.



Speiseempfehlungen

Spargel
Frischkäse
Austern roh



Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Edelstahltank 8 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Synthetikorken

Biokontrollstellennummer FR-BIO-01

EAN Flasche / EAN Karton
3332418004392
3332411400566

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 5.0 g/L

Restzucker 0.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer La Chablisienne
89800 Chablis
FR



WEINNOTIZ

Farbe: Leuchtendes Strohgelb bis Hellgold mit grünlichen Reflexen. Duft: Duftiges Bouquet von weißen Obstblüten, Sommerwiesen, Birnen, frischen Zitrusfrüchten, auch etwas Ananas vor feinen mineralischen Noten.

Geschmack: Am Gaumen kraftvoll, frisch und lebendig mit saftiger Säure und feinfuchtigen Noten von Birnen und Zitrusfrüchten, im Nachhall frisch, spürbar mineralisch mit leichten Bitternoten. Elegant als Aperitif oder Begleiter von gegrilltem Fisch und Geflügel, Cesar-Salat, Quiche, frischer Pasta mit Frühlingsgemüse oder auch einfach so, als frisches Gläschen auf der Terrasse!

WEINBEREITUNG

Die 1923 gegründete 'Chablisienne' ist eine der erfolgreichsten Winzergenossenschaften Frankreichs. Ihre 300 Mitglieder bewirtschaften rund ein Viertel der Chablis-Rebfläche von der sie gut ein Drittel aller Chablis-Weine bereiten. Doch mehr noch als diese beeindruckende Größe sind es die hohen selbstauferlegten Qualitätsstandards, die La Chablisienne zu einer auch international bedeutenden Repräsentantin ihrer Herkunft machen, berühmt für exzellente Weine mit ebenso exzellentem Preis-Qualitätsverhältnis.

Die Chardonnay-Trauben für den Chablis 'Dame Nature' stammen zu hundert Prozent aus zertifiziert ökologischem Anbau (ECOCERT). In der Kellerei werden die streng sortierten Trauben sanft gepresst, die Moste gekühlt und durch Kaltsedimentation auf natürliche Weise vorgeklärt, bevor die temperaturkontrollierte Vergärung im Tank startet. Der Wein macht im Anschluss den biologischen Säureabbau, wird im Tank auf den Feinhefen ausgebaut und relativ früh auf die Flaschen gefüllt, um seine pure Frische maximal zu bewahren.

PRODUZENTEN-INFO

Seit 1923 steht La Chablisienne für elegante, mineralische Chardonnays aus einem der geschichtsträchtigsten Terroirs Burgunds. Die traditionsreiche Genossenschaft vereint heute rund 250 Winzer, die gemeinsam das Beste aus Chablis herausholen, mit Leidenschaft, Präzision und Innovationsgeist.

La Chablisienne wurde 1923 gegründet, als sich mehrere Winzer zusammenschlossen, um gemeinsam auf die wirtschaftlichen Herausforderungen der Zeit zu reagieren. Bis heute steht die Genossenschaft für kollektives Know-how und einen konsequenten Qualitätsanspruch. Eine Besonderheit: Die Mitglieder liefern ihre Ernte in Form von Most, was der Kellerei früh Einfluss auf den Ausbau der Weine ermöglicht. So entstehen präzise und lagerfähige Chardonnays mit klarer Herkunft. Die Böden rund um den Fluss Serein, reich an Kimmeridge-Kalk und fossilen Meeresablagerungen, prägen den mineralischen Charakter der Weine. Jede Parzelle wird individuell begleitet, moderne Technik ergänzt das handwerkliche Verständnis. Vom frischen Petit Chablis bis zu den komplexen Grand Crus – La Chablisienne steht für Weine mit Struktur, Tiefe und Ausdruck.