BIO

00380122 | 2022

PETIT CHABLIS DAME NATURE

La Chablisienne

Frankreich
Burgund Chablis

trocken

100% Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Bioweinbau im kühlen Norden des Burgund verlangt vom Winzer ein Höchstmaß an Achtsamkeit. Wie sehr der Einsatz lohnt, beweist die Dame Nature der Chablisienne: Frisch und geradlinig, mit herber Zitrusfrucht und einer fast kreidigen Mineralität ist sie bereits als Petit Chablis die pure Eleganz.

Speiseempfehlungen

Austern roh
Garnelen/Shrimps
Seezunge/Wolfsbarsch

Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikkorken
Biokontrollstellennummer	FR-BIO-01
EAN Flasche / EAN Karton	3332418004385 3332411900370

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	7.5 g/L
Restzucker	0.1 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: klares Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Duft: duftiges Bouquet von weißen Obstblüten, Zitrusfrüchten (Zitrone, Limette, Bitterorange) und Zitronenschale vor mineralischen Noten von Stein oder Kreide
Geschmack: am Gaumen sehr frisch mit lebhafter Säure, wieder Zitrusfrüchte (Limette, Zitrone), im Finale zunehmend mineralisch mit einer feinen Bitternote

Als frischer Aperitif oder Begleiter von gegrilltem Fisch, grünem Salat mit Ziegenkäse oder Hühnchen, zur Gemüsequiche oder auch solo, als eleganter Sommerwein 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 Petit 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 den biologischen Säureabbau und wird abschließend sechs Monate im Tank auf den Feinhefen ausgebaut und schon früh auf die Flaschen gefüllt, um seine pure Frische maximal zu bewahren.