



00380123 | 2023

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

| | |
|---------|----------------------|
| Farbe | Weiß |
| Reifung | im Edeltank 6 Monate |

ARTIKELDATEN

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

ANALYSE

| | |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 12.5 %Vol |
|---------------|-----------|

INHALT UND NÄHRWERT

| | |
|--------------------------------|---|
| Allergene und Zusatzstoffe | enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene |
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält Sulfite |
| Inverkehrbringer | La Chablisienne 89800 Chablis |



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 Hähnchen, 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 selbstaufgelegten 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.