



CHABLIS 1ER CRU GRANDE CUVÉE

-  **La Chablisienne**
-  **Frankreich**
Burgund Chablis
-  **trocken**
-  **100% Chardonnay**



ARTIKELBESCHREIBUNG

La Chablisienne zählt zu den besten Winzer-genossenschaften der Region. Ihre Grande Cuvée lässt daran keinen Zweifel. Die Weine ausgesuchter Chablis Premier-Cru-Lagen verschmelzen hier zu einem Gedicht für Nase und Gaumen, aromatisch, feinwürzig mit sanfter Fülle und leicht salzig-mineralischem Finale.



Speiseempfehlungen

Spargel
Weißkulturkäse
Steinbutt/Seeteufel



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank 4 Monate im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3332418006556 3332411801905

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	4.5 g/L
Restzucker	1.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

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



WEINNOTIZ

Farbe: klares Strohgelb mit hellgoldenen Reflexen

Duft: in der Nase florale Aromen von weißen Blüten, Birnen, reifen Zitrusfrüchten (Limette, Zitrone)

unterlegt mit hauchfeinen Fassnoten und einer leicht kreidigen Mineralität

Geschmack: am Gaumen elegant und kraftvoll, wieder dominieren herbfrische Zitrusfrüchte, Birnen und Sommeräpfel vor feinen Noten von Kräutern und den zart eingebundenen Eichenholznoten, gestützt von lebhafter Säure, die der Grande Cuvée eine schöne saftige Fülle am Gaumen verleiht, im Finale elegant mit salzig-mineralischem Nachhall

Zu Fisch und Geflügel: gegrillt, in Butter gebacken oder an hellen Saucen, zu gratinierten Austern, zartem Kalbfleisch oder Gemüse in Rahmsauce

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 Dritte 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 Chablis Premier Cru 'Grande Cuvée' vermählt Trauben aus ausgesuchten Weinbergen an beiden Ufern des Flüsschens Serein. Die hier im Durchschnitt 25 Jahre alten Chardonnay-Reben wachsen in den nach Südwesten und Südosten ausgerichteten Premier Crus Berdiot, Côte de Vaubarousse, Fourneaux, Vaucoupin, Vosgros, Beauregard und Côte de Jouan.

Die Trauben dieser werden bei optimaler Reife gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, streng sortiert, behutsam gepresst und die Moste durch Kaltsedimentation schonend vorgeklärt, bevor die temperaturkontrollierte Vergärung im Tank startet. Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung machen die Weine zunächst den biologischen Säureabbau, werden dann von den groben Hefen genommen und für zwölf Monate zum Teil im Tank, zum Teil in kleinen Eichenfässern auf den Feinhefen ausgebaut.