



00380321 | 2021

## CHÂTEAU GRENOUILLES CHABLIS GRAND CRU IN HK



La Chablisienne



Frankreich

Burgund Chablis



trocken



100% Chardonnay

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Zwanzig Monate reift dieser Grand Cru Grenouilles in Holz und Stahl auf den Feinhefen und entfaltet dabei seine geschmeidige Fülle, ohne deshalb auch nur das Geringste der für Chablis charakteristischen Mineralität und klaren Stilistik einzubüßen. Elegant und lang mit zarter, leicht rauchiger Würze.



Speiseempfehlungen

Weißkultürkäse  
Hummer/Languste  
Steinbutt/Seeteufel



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 Edeltank 4 Monate  
im Barrique 14 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l  
Verschluss Naturkorken

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol  
Säure 4.6 g/L  
Restzucker 1.0 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



## 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.