


NEU





00380524 | 2024

## CHABLIS, LE FINAGE, LA CHABLISIENNE

 La Chablisienne

 Frankreich  
Burgund Chablis

 trocken

 100% Chardonnay



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Weißer Früchte und ein Hauch frischer Mandel prägen das Bouquet. Am Gaumen klar und fein strukturiert, mit präziser Mineralität und eleganter Säure. Ein typischer Chablis mit Ausdruck, Tiefe und geradlinigem Charakter – ideal zur klassischen Bistrotküche.

#### HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

#### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

#### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 3332418001339  
3332412400107

#### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 5.4 g/L

Restzucker 1.0 g/L

#### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Anreicherung: rektifizierter konzentrierter Traubenmost, Säureregulator: kann Weinsäure enthalten, Konservierungsstoffe: SULFITE, unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

Allergene: Sulfite

Energiegehalt 266 kJ / 64 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.7 g

Zuckergehalt 0.3 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

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.