



01375121 | 2021

CHABLIS 1ER CRU MONTÉE DE TONNERRE

LOUIS MICHEL & FILS

Grand Cru de Chablis depuis 1820

 Domaine Louis Michel & Fils

 Frankreich
Burgund Chablis

 trocken

 100% Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Montée de Tonnerre ist sicher der berühmteste Premier Cru des Chablis. Mit perfekter Balance von reifer Frucht und mineralischer Frische, viel Saft und einer Spur Zimt im Finale. Beeindruckend.



Speiseempfehlungen

Austern roh
Seezunge/Wolfsbarsch
Steinbutt/Seeteufel



Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
12.0 °C bis 14.0 °C

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edeltank
Reifung	im Edeltank 15 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3491631000137 3491631001813

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	7.7 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	Domaine Louis Michel & Fils 89800 Chablis

WEINNOTIZ

Farbe: klares Strohgelb bis Gold mit grünlichen Glanzlichtern

Duft: einzigartig vielschichtiges Bouquet mit perfekter Balance von natürlicher, mineralischer Frische, zarter Blumigkeit und aromatischer Frucht (weiße Nektarinen, reife Zitrusfrüchte, Zitronenjoghurt)

Geschmack: am Gaumen kraftvoll, sehr saftig, mineralisch, mit markanter Säure, Fülle und Eleganz, im Finale lang mit leicht würzigem Nachhall (Zimt) und feinsten Noten von Jod, die mit der fast salzigen Mineralität zu einem Hauch von Meeresbrise verschmelzen...

Köstlich zu frischen Austern, Avocado mit Meeresfrüchtesalat, Hummer, sautierten Jakobsmuscheln, Vitello tonnato, Räucherlachs, gegrilltem Seefisch, Kalbsragout oder Rinder-Carpaccio.

WEINBEREITUNG

Am rechten Serein-Ufer, dem Grand-Cru-Ufer des Chablis liegt auch der zweifellos berühmteste und meistgesuchte Premier Cru der Appellation: Montée de Tonnerre. Die etwas über vier Hektar Reben der Familie Michel wurden 1974 gepflanzt.

Wie alle seine Weine vinifiziert Guillaume Gicqueau-Michel auch den berühmten Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre ausschließlich im Edelstahltank. Bei kontrollierten Temperaturen wird der Most sehr langsam mit den natürlichen Hefen (ohne Zugabe von Reinzuchtheften) vergoren, der biologische Säureabbau erfolgt spontan, dann reifen die Weine möglichst ohne weiteres Eingreifen des Winzers für mindestens zwölf Monate auf den Feinhefen. Nach abgeschlossener Reife werden die Weine vorsichtig abgezogen, bei mäßig kühlen Temperaturen langsam stabilisiert, wenn nötig mit Bentonit geschönt und schließlich nur leicht filtriert auf die Flaschen gefüllt.

PRODUZENTEN-INFO

Fein, mineralisch, lupenrein. Auf der Domaine Louis Michel & Fils ist Chablis Präzisionsarbeit. Glasklar und deutlich anders als die uppigen Burgunder, die nur wenige Kilometer südlich in den Fässern lagern. Chablis verlangt Respekt und Zurückhaltung, auch beim Holz. 1969 verbannte Louis Michel alle Holzfässer aus seinem Keller und wurde zum Pionier des reinen Ausbaus im Stahltank. Guillaume Michel bleibt dieser Maxime des Großvaters treu. Sein unverkennbar terroirgeprägter Chablis ist Chardonnay in Reinkultur – der nicht nur die internationale Fachwelt begeistert.