

CHABLIS 1ER CRU MONTÉE DE TONNERRE

LOUIS MICHEL & FILS

Grand Cru de Chablis depuis 1820

 **Domaine Louis Michel & Fils**

 **Frankreich**
Burgund Chablis

 **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

Boden	Muschelkalk
-------	-------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 15 Monate

ARTIKELDATEN

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

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Zucker, Sulfite
Energiegehalt	314 kJ / 77 kcal
Kohlenhydrate	0.8 g
Zuckergehalt	0.1 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Domaine Louis Michel & Fils 89800 Chablis FR

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 Reinzuchthefen) 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

Seit 1850 steht Domaine Louis Michel & Fils für authentischen Chablis aus dem Herzen Burgunds. Auf mineralischen Kimmeridgian- und Portlandian-Böden entstehen präzise Chardonnay-Weine, die Frische, Klarheit und die unverwechselbare Herkunft des Terroirs ausdrücken.

Die Weinbaufamilie Michel bewirtschaftet rund 25 Hektar in den historischen Lagen von Chablis. Das Sortiment umfasst Petit Chablis, Chablis sowie ausgewählte Premier Crus und Grand Crus. Im Mittelpunkt steht eine zurückhaltende Weinbereitung: Die Weine werden ausschließlich in Edelstahltanks vinifiziert, damit keine Holzaromen den Charakter des Terroirs überdecken. Begrenzte Erträge, alte Rebstöcke und eine sorgfältige Arbeit im Weinberg schaffen die Grundlage für elegante, mineralische und geradlinige Weißweine. Domaine Louis Michel & Fils zählt damit zu den profilierten Erzeugern für puristischen Chablis mit klarer Frucht und lebendiger Säure.