



01384323 | 2023

PETIT CHABLIS LOUIS MICHEL

-  Domaine Louis Michel & Fils
-  Frankreich
Burgund Chablis
-  trocken
-  100% Chardonnay



ARTIKELBESCHREIBUNG

Nach bis zu achtmonatiger Reife auf den Feinhefen verströmt der „kleine“ Chablis duftige Aromen von Weißdorn, Weinblüten, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Deutlich mineralisch geprägt, mit einem Hauch von Jod, viel saftiger Fülle und aromatischer Frische am Gaumen. Macht sofort Lust auf mehr!



Speiseempfehlungen

Austern roh
Forelle/Saibling



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen

HERKUNFT

Boden Muschelkalk

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 9 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer FR-BIO-01

EAN Flasche / EAN Karton 3491631000083
3491631001806

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 4.5 g/L

Restzucker 0.6 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Energiegehalt 293 kJ / 70 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.3 g

Zuckergehalt 0.6 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 Domaine Louis Michel & Fils
89800 Chablis

WEINNOTIZ

Farbe: strahlendes Hellgold mit grünlichen Glanzlichtern

Duft: aromatisches Bouquet von weißen Blüten (Weißdorn, Weinblüte), Zitrusfrüchten und Gewürzen

Geschmack: deutlich mineralisch geprägt mit viel saftiger Fülle am Gaumen, aromatisch erfrischend, mit feiner Würze und einem Hauch von Jod. Macht sofort Lust auf mehr, ideal für den glasweise Ausschank!

Als erfrischender Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten, grünem Salat oder auch einfach so, wann immer man Lust auf ein Gläschen frischen Weißwein hat!

WEINBEREITUNG

Fein, mineralisch, lupenrein. Auf der Domaine Louis Michel et Fils ist Chablis Präzisionsarbeit. Glasklar und deutlich anders als die üppigen Burgunder, die nur wenige Kilometer weiter südlich in ihren Fässern lagern. Chablis ist nicht Meursault, ist ein geflügeltes Wort oder eher der Wahlspruch der Familie Michel. Ganz gleich, wen Sie danach fragen, er wird es mit Nachdruck wiederholen und Ihnen die große Bedeutung dieser Prämisse für die unverwechselbare Identität des Weinguts erklären.

Wie alle Weine, vinifiziert Guillaume Gicqueau-Michel auch seinen Petit Chablis ausschließlich im Edelstahltank. Bei kontrollierten Temperaturen vergären die Moste der verschiedenen Parzellen sehr langsam mit den natürlichen Hefen (ohne Zugabe von Reinzuchthefer) im Edelstahltank, werden dann zum Petit Chablis vermählt und mindestens sechs bis acht Monate auf den Feinhefen ausgebaut, dann vorsichtig abgezogen, kältestabilisiert 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 üppigen 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.