

Chablis AOC SAINTE CLAIRE

Chablis mit Wiedererkennungswert. Viel reife Zitrusaromatik und Feuerstein in der Nase, Mandarinsaft, Kamille und die für Brocard typische cremige Textur, mit einem Hauch Karamell und zerlassener Butter im Mund. Animierend und äußerst präzise!

Erzeuger:	Jean-Marc Brocard
Anbaugebiet:	Chablis
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geflügel und Fischgerichten
Artikel-Nr.	17710
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	21
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	64
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	ausgewogen

