

## Chablis AOC SAINTE CLAIRE

Chablis mit Wiedererkennungswert. Viel reife Zitrus-Aromatik 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:	2019
Temperatur:	10-12°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)	23
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	1,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	66
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,2
Weinstil	ausgewogen

