

## Chablis AOC VIEILLES VIGNES

Vielleicht der Wein, der wie kein anderer für den Stil des Weinguts steht. Von gut 70 Jahre alten Rebstöcken, die bis zu 25 m tief im Kimmeridge-Kalk wurzeln: Entsprechend nimmt er etwas mehr Raum ein als sein kleinerer Bruder. Buttrig-cremige Textur, mit schön eingebundener Säure und raffinierten Aromen von Aprikose, Vanille und Pink Grapefruit. Perfekter Dreiklang aus Frische, Kraft und Präzision.

Erzeuger:	Jean-Marc Brocard
Anbaugebiet:	Chablis
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2022
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschnitzeltem in Sahne-Soße
Artikel-Nr.	17715
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	56
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	ausgewogen

