

Chablis AOC Premier Cru VAU DE VEY

Die kalkhaltigen Böden der Premier-Cru-Lage VAU DE VEY sorgen für einen mineralisch-würzigen Duft. Trotz der durchaus vorhandenen Kraft ein feingliedriger, extrem eleganter Wein mit leichten Kräuteraromen wie Anis und Fenchel. Am Gaumen gesellen sich Zitrusfrüchte dazu: Mandarine und Zitronenschale. Die beeindruckende Mineralik sorgt nicht nur für einen langen Abgang, sondern auch für ein langes Leben!

Erzeuger:	Jean-Marc Brocard
Anbaugebiet:	Chablis
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2020
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-7 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Meeresfrüchte und Schalentiere
Artikel-Nr.	17720
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	31
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	64
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8
Weinstil	kräftig

