Weinpass



Chablis AOC

Der Abstand zum Petit bleibt immer nachvollziehbar und Philippe Goulley seinem Stil treu: sehr klarer Chablis ohne irgendwelche Schnörkel, fast puristisch. Viel Feuerstein in der Nase und viel Druck am Gaumen, rassige, aber reife Säurestruktur. Perfekter Begleiter zu allem aus dem Meer!

Erzeuger: Domaine Philippe Goulley

Anbaugebiet: Chablis Rebsorte: Chardonnay

Jahrgang: 2022 Temperatur: 8-10°C

Lagerzeit: jetzt + 2-3 Jahre

Weinart: Weißwein
Land: Frankreich
Qualität: Qualitätswein

Geschmack: trocken Vegan: ja

Passt zu: Pasteten, Gruyère, Schnecken

Artikel-Nr. 17810 Volumen 0,75I

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-10
Anbauverband	Biobourgogne
Schweflige Säure frei (mg/l)	32
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	70
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	ausgewogen

