

Chablis AOC

Der Abstand zum Petit bleibt immer nachvollziehbar und Philippe Gouley 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 Gouley |
| Anbaugebiet: | Chablis |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Jahrgang: | 2020 |
| Temperatur: | 10-12°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 | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|--------------|
| kontrolliert durch | FR-BIO-10 |
| Anbauverband | Biobourgogne |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 40 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5,7 |
| Restzucker (g/l) | 0,8 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 76 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 12,4 |
| Weinstil | ausgewogen |

