

## Chablis AOC VIEILLES VIGNES

Aus den Trauben von alten Chardonnayrebstöcken keltert Philippe Goulley diesen sagenhaften Chablis, der alles hat, was diese Herkunft so einzigartig macht. Chablis steht ja nicht nur einfach für Chardonnay, sondern für eine ganz besondere Ausprägung dieser mittlerweile weit verbreiteten Rebsorte. Hohe Mineralität, Rasse und viel Spiel durch eine feinziselierte Säure, wie sie der Chardonnay nur im Chablis zeigt. Bukett von reifen Äpfeln, Pfirsich und Blüten. Klare, belebende Frucht mit Finesse und Brillanz. Toller Abgang.

|              |                              |
|--------------|------------------------------|
| Erzeuger:    | Domaine Philippe Goulley     |
| 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:    | Pasteten, Gruyère, Schnecken |
| Artikel-Nr.  | 17815                        |
| Volumen      | 0,75l                        |

### Weinanalyse

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| kontrolliert durch             | FR-BIO-10    |
| Anbauverband                   | Biobourgogne |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 35           |
| Gesamtsäure (g/l)              | 5,5          |
| Restzucker (g/l)               | 0            |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 75           |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 12,8         |
| Weinstil                       | ausgewogen   |

