

## Chablis AOC

Die Kimmeridge-Böden des Chablis aus grauer, mit Kalk vermischter Tonerde prägen diesen Wein. Die typische Rauchigkeit in der Nase ist sehr präsent, viel Zitrusnoten am Gaumen und dazu kommt ein ganz dezenter Holzeinsatz. Mit stahliger Textur, wie es sich für einen klassischen Chablis gehört.

Erzeuger:	Pascal Bouchard
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2021
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Austern, Grüner Spargelsalat
Artikel-Nr.	17912
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-11
Schweflige Säure frei (mg/l)	39
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	0,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	106
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	kräftig

