



Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Ein harmonischer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten

Beschreibung:

Der Chablis gleicht einem Bilderbuch und die Weinberge der Familie Geoffroy zählen zu den ältesten in ganz Frankreich. Die einmaligen Böden aus dickem Muschelkalkstein und das unvergleichliche Klima verleihen dem Wein Frische und Mineralität.

Aromenprofil:

(st) Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Dem Glas entströmt ein Duft mit floralen Blütenaromen, diversen Früchten, ätherischer Würze und frisch gebackenem Brioche. Im Mund saftig und cremig-saftig angelegt, mit animierender Frucht von Grapefruit und Zitrusfrucht, ergänzt um die einzigartige Mineralik und Würze aus den berühmten Kalksteinböden von Chablis. Die Fruchtsäure ist präsent, aber zu jederzeit harmonisch und integriert. Bis in den Abgang mit feinem Schmelz mit subtiler Würze.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Chablis

Produzent: Domaine Alain Geoffroy

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.