



## Château de St Louans Blanc

Chinon AOC Clos des Aubuis, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Weltklasse-Chenin-Blanc

### Beschreibung:

Ein kraftvoller und finessenreicher Chenin Blanc von Christophe Baudry und Jean-Martin Dutour, aus einer der besten Lagen von Chinon. Die Rebstöcke wachsen hier auf dünnem Kalkstein mit sandiger Textur, der sich schnell erwärmt und dadurch die Trauben eine ausgezeichnete Reife erreichen lässt. Nach der von Hand durchgeführten Lese erfolgt ein zwölfmonatiger Ausbau im Barrique.

### Degustationsnotiz:

Kräftiges Goldgelb, feine Duftspektrum aus exotischen Früchten, Blütenhonig, Gewürznelke mit einer Spur gerösteter Mandeln. Reichhaltiger, körperreicher und intensiver Wein, der alles bietet, was einen großen Weißwein aus der Edelsorte Chenin Blanc auszeichnet: Ananas und andere exotische Früchte, geröstetes Brioche, Noten von Honigmelone, sehr elegant und intensiv zugleich. Seine mineralisch-salzigen Noten bieten eine geschmacklich zusätzliche Dimension. Langes, intensives Finale.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Ch.Baudry - J.-M. Dutour

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 100% Chenin Blanc

**Artikelnummer:** 0738720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de St Louans Blanc

Chinon AOC Clos des Aubuis  
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                      |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chenin Blanc               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                           |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |