



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.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Jugendlicher, frischer Duft mit floralen Aromen, gelben Früchten und typischer Terroirwürze. Recht vollmundig-kraftvoller Chablis mit Tiefgang, Schmelz und Dichte. Zeigt attraktive Fruchtextraktsüße gleicher Maßen wie erdig-mineralischen Charakter seiner Herkunft. Der Körperreichtum harmonisiert perfekt mit der Frische, besitzt Struktur und echten Nachhall. Feinwürziger, intensiver und langer Abgang.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Chablis
Produzent:	Domaine Alain Geoffroy
Ausbau:	8 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875017

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
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren