



Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Chablis-Bestseller aus historischen Weinbergen

Beschreibung:

Die Weinberge der Familie Geoffroy zählen zu den ältesten in ganz Frankreich. Die einmaligen Böden mit dicken Schichten aus Muschelkalkstein und das kühle Klima nördlich von Beaune verleihen dem Chablis Frische und Mineralität.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen. Offener, großzügiger Duft mit verschiedenen Früchten, mineralischer Würze und floralen Elementen gekennzeichnet. Cremig-kraftvoller Chablis mit echtem Tiefgang, feiner Extraksüße, typisch erdig-mineralischer Charakter mit feinem Schmelz eines sehr guten Jahrgangs. Harmoniert idealtypisch mit seiner Terroirwürze und Finesse, bereits viel Struktur und Dichte. 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:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren