



Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Chablis-Bestseller aus historischen Weinbergen

Beschreibung:

Chablis, der seine Heimat im Burgund hat, ist einer der berühmtesten Weissweine Frankreichs. Die Interpretation der Familie Geoffroy ist geprägt von Frische und Mineralität. Dafür verantwortlich sind das kühle Klima nördlich von Beaune und die einmaligen Böden mit dicken Schichten aus Muschelkalkstein. Die Weinberge der Familie zählen zu den ältesten in ganz Frankreich.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Goldgelb mit grünem Schimmer. Das Bouquet offenbart Frische und optimale Reife zugleich, ein Fest aus verschiedenen Früchten und floralen Blütenaromen, Menthol, Akazie, Butterscotch und frisch gebackenes Brot. Am Gaumen kraftvoll, saftig und cremig, animierende Zitrusfrucht, Grapefruit, gepaart mit der typischen Mineralik und perfekt integrierter, sanfter Fruchtsäure. Herrlicher, feiner Schmelz mit subtiler Würze, die bis in den langen Abgang anhalten.

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: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0875020

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:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren