



Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Weisser Burgunder 1er Cru aus dem berühmten Chablis

Beschreibung:

Dieser Premier Cru von der Domaine Alain Geoffroy stammt aus der renommierten Einzellage Vau Ligneau im kühlen Nordosten von Chablis. Die Reben wachsen auf den typisch kalkhaltigen Kimmeridge-Böden, die dem Wein seine klare, mineralisch geprägte Stilistik verleihen. Der Ausbau erfolgt traditionell im Edelstahltank, um die reine Ausdruckskraft des Chardonnay zu bewahren. Ein präziser, eleganter Chablis mit ausgeprägtem Herkunftscharakter.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit dezent grünlichen Reflexen, würzig-attraktiver Duft mit mineralisch-floralen Noten, viel Frische. Am Gaumen crispy, glockenklar - feinsten liquid stone mit schöner, saftiger Frucht und einer salzig-mineralischen Ader im langen Abgang. Sehr feiner Chablis 1er Cru, der animierend-trinkfreudig daher kommt. Unbedingt probieren!

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
Subregion:	Chablis
Produzent:	Domaine Alain Geoffroy
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren