



Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Begehrter 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:

Funkelndes Strohgelb mit dezent grünlichen Einschlüssen, im Bouquet offenbart sich ein feiner, mineralisch-floraler Duft mit attraktiver Frische, Frucht und Kalksteinnote. Zeigt im Glas sowohl eine gewisse Crèmigkeit und Fülle als auch typische glockenklare, präzise Art und Grip mit feiner Steinobstfrucht, die von einer salinen Ader untermalt wird und dem Wein viel Drive verleiht. Feingliedrig, nobel, mit genau der Länge und dem Nachhall, die eines 1er Crus würdig sind.

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 2031
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875121

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 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren