



## Chablis Les Clos

Grand Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Einer der berühmtesten Grand Crus, streng limitiert!

### **Beschreibung:**

Les Clos ist die berühmteste Einzellage der sieben Grands Crus von Chablis. Sie erstreckt sich über einen einzigen, nach Südwesten ausgerichteten Hang oberhalb der Städtchens und ist ausschliesslich mit der Rebsorte Chardonnay bestockt. Die Weine aus Les Clos sind kraftvoll und intensiv, und besitzen gleichermaßen aromatischen Reichtum wie mineralische Frische und ein exzellentes Lagerpotential.

### **Aromenprofil:**

(st) Golden mit grünlichen Reflexen, im Bouquet Zitrusfrüchte, liquider Stein, Menthol mit einer Spur feinsten Vanille. Delikat und kraftvoll am Gaumen, eines Grand Cru aus einem exzeptionellen Jahrgang würdig, mineralisches, glockenklares Rückgrat, Balance auf Frische, Kraft und Delikatesse. Im langen Finale subtiler Röstaromen.

### **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.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Chablis
<b>Produzent:</b>	Domaine Alain Geoffroy
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0875220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chablis Les Clos

Grand Cru AOC  
Domaine Alain Geoffroy

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.