



2018 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Chablis-Bestseller mit neuer Etikette

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. Seit Urzeiten ergeben Fischgerichte und Meeresfrüchte mit Chablis eine harmonische Verbindung.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Von der Reichhaltigkeit des Ausnahmejahres 2018 geprägter Duft mit viel Fruchtaromen, mineralischer Würze und floralen Noten. Besonders kraftvoller Chablis mit echtem Tiefgang, feiner Extraktsüße, typisch mineralischer Würze und edlem Schmelz eines großartigen Jahrgangs. Die Kraft harmonisiert perfekt mit seiner Eleganz und Finesse, besitzt viel Struktur und Dichte. Langes und intensives Finale.

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
Region:	Burgund
Subregion:	Chablis
Produzent:	Alain Geoffroy
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren