



2018 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Limitierter 1er Cru aus Chablis

Beschreibung:

Vom kleinen Familienbetrieb der Geoffroys.

Degustationsnotiz:

Strohgelb mit dezent grünlichen Reflexen, im Duft frisch und attraktiv, mit typisch mineralisch-floralen Akzenten. Im Mund von glockenklarer Art, crispy, delikat und finessenreich. Der Spitzenjahrgang zeigt sich auch hier: viel Schmelz, Mundfülle und Saftigkeit gepaart mit Lebendigkeit, Spannung und Animation, floralen Noten und feiner Frucht. Liquid stone mit einer salinen Ader im langen Abgang.

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
Region:	Burgund
Subregion:	Chablis
Produzent:	Alain Geoffroy
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren