



## 2018 St-Aubin

Chatenière 1er Cru AOC Blanc, Olivier Leflaive

Chardonnay mit Länge und Finesse

**Beschreibung:**

La Chatenière ist einer der ältesten mit Chardonnay bepflanzten Weinberge von Saint-Aubin. Das Terroir ist nach Südwesten ausgerichtet und liegt in kleinen, sehr kalkhaltigen Terrassen. Ein ausreichend steiler Hang ermöglicht eine frühe Reife der Trauben. In den letzten fünfzehn Jahren hat sich dieses Terroir einen Namen gemacht. Die Trauben werden ausschliesslich von Hand gelesen. Bei der Ankunft im Weinkeller wird das Lesegut sofort und sorgfältig mit einer pneumatischen Presse gepresst.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Olivier Leflaive
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1175618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **St-Aubin**

Chatenière 1er Cru AOC Blanc  
Olivier Leflaive

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren