



2022 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Chablis-Bestseller aus historischen Weinbergen

Beschreibung:

Chablis, der seine Heimat im Burgund hat, ist einer der berühmtesten Weissweine Frankreichs. Die Interpretation der Familie Geoffroy ist geprägt von Frische und Mineralität. Dafür verantwortlich sind das kühle Klima nördlich von Beaune und die einmaligen Böden mit dicken Schichten aus Muschelkalkstein. Die Weinberge der Familie zählen zu den ältesten in ganz Frankreich.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Dem Glas entströmt ein Duft mit floralen Blütenaromen, diversen Früchten, ätherischer Würze und frisch gebackenem Brioche. Im Mund saftig und cremig-saftig angelegt, mit animierender Frucht von Grapefruit und Zitrusfrucht, ergänzt um die einzigartige Mineralik und Würze aus den berühmten Kalksteinböden von Chablis. Die Fruchtsäure ist präsent, aber zu jederzeit harmonisch und integriert. Bis in den Abgang mit feinem Schmelz mit subtiler Würze.

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 18.5/20
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0875022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren