



2017 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Vom Spitzenerzeuger aus Chablis

Descrizione del vino:

Vom kleinen Familienbetrieb der Geoffroys.

Nota di degustazione:

Feines Strohgelb mit dezent grünen Reflexen, mineralisch-floraler Duft mit attraktiver Frische und Terroirwürze. Im Mund zeigt er die typische glockenklare Art, Grip und crispy Frucht von Steinobst, die von einer salinen Ader untermalt wird und dem Wein viel Drive verleiht. Feingliedrig, elegant, aber auch mit schöner Länge und Nachhall eines 1er Crus würdig.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Chablis
Produttore:	Alain Geoffroy
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0875117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC
Domaine Alain Geoffroy

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren