# 2018 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Rarer Chablis – Premier Cru

**Descrizione del vino:**
Vom kleinen Familienbetrieb der Geoffroys.
**Nota di degustazione:**
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.
**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 im Stahltank |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 13.0 % |
| **Maturità:** | Jetzt bis 2028 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Chardonnay |
| **Numero di articolo:** | 0875118 |

# 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 2028 |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | 8 Monate im Stahltank |
| **Gradazione alcolica:** | 13.0 % |
| **Servizio:** | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch