



2014 Chablis Fourchaume

1er Cru AOC Bio, Domaine Vrignaud (Bio)

Präziser Chablis mit tollem Potenzial

Nota di degustazione:

Mittelgelb mit goldenen Reflexen. Recht frische und dabei intensive Nase nach optimal gereiften Birnen, Quitten, mit auch einer dezenten Honignote und dem Duft weisser Blüten. Zeigt sich belebend und lebendig im Mund, tolles Frucht-Säurespiel, delikate Mineralität und feine Konzentration der Frucht. Sehr präziser Chablis, nahezu ein Idealtypus eines 1er Crus aus einem in Chablis exzellenten Jahrgang. Besitzt gutes Potenzial.

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
Sottoregione:	Chablis
Produttore:	Domaine Vrignaud
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Monate in Stahltank
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0405414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis Fourchaume

1er Cru AOC Bio
Domaine Vrignaud (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	10 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren