



2016 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Ein harmonischer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten

Descrizione del vino:

Der Chablis gleicht einem Bilderbuch und die Weinberge der Familie Geoffroy zählen zu den ältesten in ganz Frankreich. Die einmaligen Böden aus dickem Muschelkalkstein und das unvergleichliche Klima verleihen dem Wein Frische und Mineralität.

Nota di degustazione:

Brillantes Gelb mit grünen Reflexen. Präsender Duft, mit floraler Stilistik und feiner Mineralwürze aus dem einzigartigen Terroir. Saftig-attraktiver Chablis mit echtem Tiefgang, tolle Fruchtextraktsüße sowie dem typisch Salzig-mineralischen Charakter und feinem Schmelz. Die Kraft harmonisiert idealtypisch mit der Terroirfrische, besitzt echte Struktur und Nachhall. Feinwürziger, intensiver und langer Abgang.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Chablis
Produttore:	Alain Geoffroy
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0875016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chablis AOC

Champ des Ducs
Domaine Alain Geoffroy

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren