



Domaine des Chaumes, Chablis, Chardonnay, AC, 2021, Chablis

Frankreich - Chablis

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 24,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 18,50

Artikel: 2021 Chablis AC Chardonnay Domaine des Chaumes

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Chablis, im Norden von Burgund

Kategorie: Weißwein trocken

Klassifizierung: Appellation Contrôlée

Erzeuger: Domaine des Chaumes

Rebsorte: Chardonnay

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 2 g/l

Farbe: Klare, goldene Farbe.

Aroma: Die Nase bietet Aromen von weißen Blüten.

Geschmack: Am Gaumen ist er ausdrucksstark mit Noten von frischen Früchten, die die Mineralität unterstreichen.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Er wird bereits als Aperitif genossen und passt dann perfekt zu Meeresfrüchten, Schnecken, Sushi, warmem oder kaltem Fisch, Geflügel und hellem Fleisch, Ziegenkäse oder Schinken.

Die Weinbereitung erfolgt in Edelstahl- und Email-Tanks, um die Typizität und Frische des Chardonnay zu bewahren und zu respektieren. Je nach Jahrgang werden die natürlichen Hefen gefördert, um das Terroir der Weinberge der Domaine bestmöglich zum Ausdruck zu bringen.

Langer Ausbau auf der Feinhefe und Abfüllung in Flaschen auf dem Weingut.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Domaine des Chaumes

Anschrift: 19 Rue de Chantepime, 89800 Maligny, Frankreich

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 25.10.2023