

## LAMBLIN & FILS

Bourgogne Blanc „Chardonnay“ AC

<b>JAHRGANG</b>	2015
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	Bourgogne
<b>REBSORTE (N)</b>	Chardonnay
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Dieser Weinklassiker wird aus Chardonnay-Trauben gekeltert und verfügt über einen intensiven Geschmack gelber Früchte mit einer mineralischen Frische. Anregend, saftig, mit säurefrischem Nachhall.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Perfekter Begleiter von Meeresfrüchten und Fischgerichten, gegrillt oder gedünstet mit Saucen.
<b>SERVIERTEMP.</b>	8 - 10 °C
<b>INFO</b>	Rund um den Ort Chablis, nordwestlich von Burgund, wächst der weltbekannte Chablis, der ausschließlich aus Chardonnay-Trauben erzeugt und trocken ausgebaut wird. Die Böden sind sehr kalkhaltig, sodass die Chardonnay-Traube ideale Bedingungen vorfindet um feinfuchtige, aromatische Weine hervorzubringen.



**ANALYSE** Säure 4,1 g/l Restzucker 2,2 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077480066