

LA CHABLISIENNE

„Le Finage“

JAHRGANG	2017
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Chablis AC
REBSORTE (N)	Chardonnay
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	<p>Ein trockener, sehr mineralischer, typischer Chablis mit der Frucht der Chardonnay Traube.</p> <p>Saftig mit viel Spiel, Aromen von Zitrusfrüchten, sowie einem feinen Blütenduft präsentiert sich dieser erfrischende Weisswein.</p>
EMPFEHLUNG	Zu gedämpftem oder gebratenem Fisch, Spargelgerichten, exotischen Curry-Gerichten und Sushi.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	<p>Rund um den Ort Chablis wächst der weltbekannte Chablis der ausschließlich aus der Chardonnay-Traube erzeugt und trocken ausgebaut wird.</p> <p>Die Weinberge des Chablis erstrecken sich entlang des Flusses Serein auf einer außergewöhnlich kalkhaltigen und alten Bodenformation aus der Jura-Zeit.</p> <p>Diese verleiht dem Chablis seinen unnachahmlichen Charakter: Feinfruchtig, mit ausgeprägten, mineralischen Noten, an Heublumen erinnernd, immer frisch und spannend am Gaumen.</p>



ANALYSE Säure 6,0 g/l Restzucker 1,6 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. 3332418001339