



Joseph Drouhin, Chablis, Chardonnay, 1er Cru AC Montmains, 2020, Chablis

Frankreich - Chablis

Ein typischer Chablis wunderbar mineralisch, frisch und lebendig.

Jahrgang 2020 - 0,75 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

Artikel: 2020 Chablis 1er Cru Montmains AC Joseph Drouhin

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Bourgogne, Chablis

Kategorie: Weißwein trocken

Klassifizierung: 1er Cru Montmains AC

Erzeuger: Joseph Drouhin

Rebsorte: Chardonnay

Beschreibung: Hellgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, glänzend im Glas. Das Bouquet ist herrlich fruchtig und würzig zu gleich, sortentypisch duftet der Chablis nach reifem Weinbergpfirsich, roten Äpfeln, floralen Anklängen, Nuancen von Zitrusfrüchten und deutlicher Feuerstein. Am Gaumen präsentiert er sich klar strukturiert, mineralisch mit gut eingebundener, frischer Säure, ist herrlich vielschichtig mit langem Abgang. Ein klassischer Chablis mit Finesse und Eleganz.

Alkohol: 13%

Trinktemperatur: 9 - 10 °C

Serviervorschläge: Zu gebeiztem Lachs, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und edlem Ziegenkäse.

In der Altstadt von Beaune befindet sich das 1878 gegründete Haus Joseph Drouhin. Der Pflege der Weinberge, dem Ausbau und der Reife der Weine widmet sich Drouhin mit gleicher Sorgfalt. Im Wein findet sich so eine Betonung des natürlichen Ausdrucks des wertvollen Terroirs.

Die edle Weißweinsorte Chardonnay hat im Burgund ihre Heimat. In Chablis ergibt die Traube einen würzig-mineralischen Weißwein, dessen Rasse und Finesse seinen Weltruf begründet hat.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Maison Joseph Drouhin

Anschrift: 7 rue d'Enfer 21200 Beaune - France

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: 17.12.2021