

 **de l'Enclos**

Petit Chablis AOC

 , 750 ml

 France,

 9910310077



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Sandwiches mit Ei und Kewpie-Mayonnaise

(Gemüse & Vegetarisch)

Spaghetti alle vongole

(Meeresfrüchte)

Jakobsmuscheln und Rübchen-Carpaccio mit

Zitronen-Honig-Dressing

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.10.2023

Romain und Damien Bouchard sind die Brüder, die hinter der Neugründung der Domaine de l'Enclos stehen. Sie haben schon früh in der elterlichen Domaine gearbeitet und kennen das Chablis im Innersten. Vor einigen Jahren konnte Romain die Domaine de la Grande Chaume übernehmen, die er auf biologischen Anbau umgestellt hat. Sie haben diese Domaine mit der elterlichen zusammengeführt und l'Enclos gegründet. Auch hier steht biologisch-organischer Anbau im Mittelpunkt, der seit 2017 durch biodynamische Methoden ergänzt wird. Mit viel Aufwand wird in den Weinbergen gearbeitet, zu denen einige der Filetstücke berühmter Cru-Lagen, wie Fourchaume, Blanchot oder Les Clos, gehören. Im Keller setzen die beiden auf eine Mischung aus Edelstahl und gebrauchten Holzfassern. Das gibt den Chardonnays die perfekte Balance aus Frische, Kraft und Klarheit, aber auch Struktur und elegante Opulenz. Das Ergebnis sind unglaublich gut zu trinkende Chablis.

Information zum Wein

Der Chardonnay stammt aus einer Petit-Chablis-Lage von 1,75 Hektar auf Portlandian-Kalk, die in den 1980er Jahren gepflanzt wurde. Edelstahlausbau, Spontanvergärung und Ausbau auf der Feinhefe über zwölf Monate.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Ein heller, klarer und fruchtiger 2022er *Chablis*, und zwar aus einer Petit-Chablis-Lage. In der Nase wirkt der Wein typisch und präzise mit zitrischen, apfeligen und kräutrigen Noten samt einem *goût* aus einem Hauch von flüchtiger Säure und Jod.

Mund

Am Gaumen präsentiert sich der *Petit Chablis* genau als der unkomplizierte aber unverwechselbare Vertreter dieser Region, der er auch sein soll. Die Säure sorgt für einen angenehmen Druck in diesem Chardonnay, der saftig, zitrisch und herb wirkt mit einem Hauch von Feuerstein. Salz, Zesten und eine grüngelbe Frucht sorgen für viel Trinkfluss.