de l'Enclos

Chablis "Le 2024" AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910310104

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Saibling mit grünem Apfel, Gurke und einer leichten Estragon-Beurre-blanc (Fisch)

Weiße Tomatenessenz mit Krustentieren und Basilikumöl (Meeresfrüchte)

Erbsen-Royal mit Zitronen-Beurre-blanc, confiertem Lauch und knusprigem Buchweizen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.06.2026

Information zum Wein
Aufgrund widriger Witterungsbedingungen, die die Weinberge massiv beeinträchtigt haben, konnte 2024 nur eine einzige Cuvée erzeugt werden, die alle Terroirs am rechten Ufer des Serein vereint. Diese in der Geschichte des Weinguts beispiellose Assemblage wurde vinifiziert und 16 Monate lang in einem einzigen 450-Liter-Fass ausgebaut.
Farbe
helles Zitronengelb

Nase
Der *Chablis Le 2024* ist ein frischer, schon im ersten Moment salzig und zitrisch wirkender Chardonnay. Salzzitrone, Austernschalen, grüne Äpfel, eine atlantisch jodige Note, aber auch eine leicht hefige und an Porridge erinnernde Note prägen den Wein.

Gaumen
Am Gaumen wirkt *Chablis Le 2024* ähnlich klar und stringent, druckvoll und vibrierend frisch. Tatsächlich ist das ein elektrisierender Chardonnay mit leichter Phenolik, zitrisch gelben und grünen Aromen, feiner Textur und gutem Druck. Eine Schande, dass es davon nur ein Fass gibt.