

 **de l'Enclos**

Petit Chablis AOC

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910310089

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von

Das Umfüllen in die Karaffe und bauchige Burgundergläser lassen ihn zusätzlich gewinnen.

Tarte mit Kürbis, Cashewnüssen und Wildkräutersalat
(vegetarisch)

Entenschinken mit Mango Essig auf Linsen
Linguine mit Flusskrebse und Chablis-Grapefruit-Butter-
Sauce

Verkostungsnotizen

von vom 24.07.2024

Info zum Wein:

Die Reben für den Petit Chablis der Domaine l'Enclos wachsen auf 1,75 Hektar auf lehmigen Kalkböden. Gepflanzt in den 1980er Jahren überschaubar die Lage die Kirche von Beine. Handgelesen und spontan mit eigenen Hefen im Stahl vergoren, werden die Weine vor der Füllung nur minimal gefiltert und geschwefelt.

Farbe:

Helles und funkelndes Goldgelb mit schöner Dichte.

Nase:

In der Nase betört der 2023er Petit Chablis von der Domaine l'Enclos: Salzzitrone, junge Mango, Ananas muten exotisch an und werden von deutlicher Mineralität und feinen Röstnoten eingefangen. Ein überaus vibrierender, frischer und zugleich charmanter Auftakt.

Gaumen:

Ein feiner, saftiger und strahlender Wein, bei dem zu den Fruchtnoten der Nase Grapefruit und Pfirsich hinzutreten. Belebende Säure trifft auf helle Frucht und deutliche Salzigkeit, seine Frische ist betörend, der elegante Holzeinsatz überaus gekonnt. Sensationelles Preis-Werte-Verhältnis, da könnte man Lust bekommen, jeden Tag eine Flasche zu öffnen!