

 **de l'Enclos**

# *Chablis Gabrielle, VV de la Chapelle AOC*

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910310078

 Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Meeresfrüchteplatte**

(Fisch, Meeresfrüchte)

**Risotto mit grünem Spargel**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Pasta mit Tropea-Zwiebeln und Kapern**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.01.2024

## Information zum Wein

Der neueste Zuwachs im Basis-Portfolio ist der Chablis »Gabrielle«, benannt nach Gabrielle Tremblay, der Großmutter von Romain und Damien Bouchard. Sie half Ihrem Mann André Tremblay das Weingut aufzubauen und pflanzte Weinberge in der Nähe des Familien-Stammsitzes in La Chapelle-Vaupelteigne. Der Wein stammt von den ältesten Parzellen von La Chapelle mit 42 bis 52 Jahre alten Reben. Die Böden sind kalkig mit Kimmerdige- und Portlandian-Kalk und die Trauben werden von Hand gelesen. Nach der Lese am 9.9.2022 wird direkt gepresst und der Most spontan in Edelstahl-Fermentern vergoren. Ausgebaut wurde der Chablis über 13 Monate hinweg im Edelstahl. Nach dem Ausbau wurde leicht filtriert und geschwefelt. Der Gesamtschwefel liegt bei 35 mg/l.

## Farbe

klares mittleres Strohgelb

## Nase

Der *Chablis Gabrielle* duftet ganz klassisch. Das ist Bilderbuch-Chablis mit Zitronen samt Zesten, Salzzitronen, zerstoßenem Kalk, Austernschalen, grünen Pflaumen, grünen Äpfeln und einigen weißen Blüten.

## Mund

Am Gaumen wirkt der *Chardonnay* spannungsgeladen und energetisch mit mehr Vibration und mehr Fleisch als der normale *Chablis*. Das wirkt so frisch, so duftig und salzig, dass man kaum stillsitzen kann und sich auf der Stelle an den Atlantik wünscht. Am besten mit einer Meeresfrüchteplatte dazu.