

 **de l'Enclos**

Petit Chablis AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910310077

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Sandwiches mit Ei und Kewpie-Mayonnaise

(Gemüse & Vegetarisch)

Spaghetti alle vongole

(Meeresfrüchte)

Jakobsmuscheln und Rübchen-Carpaccio mit

Zitronen-Honig-Dressing

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

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.

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. Edeltahlausbau, 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 grügelbe Frucht sorgen für viel Trinkfluss.