

 **de l'Enclos**

# Chablis AOC

 2022, 1500 ml

 Frankreich, Burgund

 9910310073

 Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Graved Lachs mit Zitronensaft und Koji**

(Fisch)

**Reissalat mit Zitrone und süß marinierten Zwiebeln**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Pasta mit Tropea-Zwiebeln und Kapern**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.12.2023

## Information zum Wein

Die Basis für diesen Chablis bilden mehr als 15 Hektar Weinberge rund um die Ortschaften Chablis, La Chapelle und Beine. Die Böden sind kalkig mit Kimmerdige- und Portlandian-Kalk und die Trauben werden von Hand gelesen. Nach der Lese wird direkt gepresst und der Most spontan in Edelstahl-Fermentern vergoren. Ausgebaut wird der Chablis im klassischen mehrjährigen Holzfass. Nach dem Ausbau wird leicht filtriert und geschwefelt.

## Farbe

klares Strohgelb

## Nase

Der *Chablis* duftet dezent, aber charmant, nach Zitronen samt Zesten, etwas Salzzitrone, Jod, Kalk und einem Hauch von Mandeln und weißen Blüten.

## Mund

Am Gaumen ist das klassischer, feiner, energetischer *Chablis* mit einer flirrenden Mineralität und einer zunächst seidigen, dann immer zupackenderen Säure in Verbindung mit feiner Cremigkeit. Währenddessen bewegt sich die Aromatik auch hier im Bereich von leicht salzigen, zitrischen Noten, sowie reifem Kernobst.