de l'Enclos

Chablis AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910310090

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Scholle mit karamellisiertem Apfel, Butter und Frühkartoffeln (Fisch)
2. Reissalat mit Hühnchen, Zitrone und süß marinierten Zwiebeln (Geflügel)
3. Pasta mit Tropea-Zwiebeln und Kapern (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

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
leuchtendes Zitronengelb

Nase
Bei diesem *Chablis* könnte man im ersten Moment meinen, man habe einen Sancerre im Glas. Es duftet nach Zitronen, Limetten, Cassis und frisch geschnittenem Gras. Dazu gibt es Zitronentarte, etwas Minze, Mandel und Kreide.

Mund
Am Gaumen besitzt der Chablis eine feine Säure und ebenso delikate Cremigkeit. Neben den Kräuternoten und dem Agrumen findet sich knackiges Steinobst und eine geschliffene, leicht kreidige Textur.