

 **de l'Enclos**

# *Chablis "à l'ouest" AOC, sans sulfite ajouté*

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910310074

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Barsch mit Zitronen-Miso-Brühe**

(Fisch)

**Linguine mit Shrimps, Zitrusfrüchten und Muskat**

(Meeresfrüchte)

**Kalbskopfsülze mit marinierten Rübchen**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

## Information zum Wein

Der Wein stammt von einer 2,5 Hektar umfassenden Parzelle oberhalb der Premier-Cru-Lage Vau Ligneau in Beine. Die Lage ist überwiegend kalkhaltig und nach Süden ausgerichtet.

Der Wein wurde ohne Zusatz von Sulfiten erzeugt und ausgebaut.

## Farbe

mittleres Strohgelb, leicht trüb

## Nase

Der *Chablis* besitzt dank des Verzichts auf Sulfite schon im Duft einen offenen und einladenden Charakter. Es duftet charmant nach Hefe, mürbem Apfel, etwas Malz, Apfelmost, Jod und Salzzitrone.

## Mund

Am Gaumen sorgt der *à l'Ouest* für eine sinnliche Cremigkeit und eine Textur mit viel Schmelz, durch die agile Säure aber auch für ordentlich Druck. Der Wein ist etwas salzig, leicht phenolisch, zitrisch und sehr mundwässernd.