

 **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.