de l'Enclos

Chablis 1er Cru La Fourchaume AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910310102

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Das Umfüllen in die Karaffe und bauchige Burgundergläser lassen ihn zusätzlich gewinnen.

Tarte mit Kürbis, Cashewnüssen und Wildkräutersalat (vegetarisch)

Entenschinken mit Mango Essig auf Linsen

Linguine mit Flusskrebsen und Chablis-Grapefruit-Butter-Sauce

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.03.2026

Info zum Wein:
1,01 ha der Weinberg besteht aus drei benachbarten, nach Westen ausgerichtete Parzellen, bepflanzt 1986, 1992 und 2017, im Herzen des historischen Fourchaume-Hangs in der Gemeinde La Chapelle-Vaupelteigne.
Farbe:
Helles Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Ein intensiver Duft von Birne, Zitrusfrucht und Honigmelone macht den Auftakt und wird mit Sauerstoff von gestochen scharfer Kühle und Mineralität ergänzt. Der lange Ausbau auf der Hefe verleiht ihm bereits im Duft eine cremige Note, ergänzt von feinen; süßlich anmutenden Röstaromen, die an Vanille und Krokant denken lassen.

Gaumen:
Auf der Zunge wirkt der 2023er Chablis Premier Cru La Fourchaume von der Domaine l'Enclos wunderbar saftig und charmant, die hellen Früchte werden von einer präzisen und mundwässernden Säure umspielt, seine Mineralität zeigt sich fantastisch. Großartiger Begleiter zu einer klassischen Küche mit Raffinesse. Sehr gutes Reifepotential.