



Chablis 2023

CHF 16.50 | 10 cl = CHF 4.40

Im Glas blassgelbe Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase floral mit Noten von Geissblatt. Am Gaumen zeichnet sich der Chablis von Louis Latour durch seine Frische und Balance aus, mit Aromen von weissem Pfirsich. Im Abgang finden wir die für Chablis typische Mineralität.

Produzent	Louis Latour
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Chablis
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	17173
Passt zu	Kalbfleisch, Geflügel, Charcuterie, Meeresfrüchten, Krustentieren



Vinifikation

Vinifikation und Ausbau imahltank bei kontrollierter Temperatur.

Terroir

Kalkstein und Kimmeridge.

Geschichte

Chablis liegt im nördlichen Teil des Burgunds, auf halbem Weg zwischen Dijon und Paris. Der Chablis von Louis Latour ist der Ausdruck dessen, was edler Chardonnay zu geben vermag, wenn er auf von Kimmeridge geprägten Hügeln angebaut wird. Die Weine sind aromatisch, lebendig mit schöner Mineralität und knackigem Abgang.

