



## 2019 Chablis AOC

Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy

Chablis-Bestseller aus historischen Weinbergen

### **Beschreibung:**

Die Weinberge der Familie Geoffroy zählen zu den ältesten in ganz Frankreich. Die einmaligen Böden mit dicken Schichten aus Muschelkalkstein und das kühle Klima nördlich von Beaune verleihen dem Chablis Frische und Mineralität.

### **Degustationsnotiz:**

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen. Offener, großzügiger Duft mit verschiedenen Früchten, mineralischer Würze und floralen Elementen gekennzeichnet. Cremig-kraftvoller Chablis mit echtem Tiefgang, feiner Extraksüße, typisch erdig-mineralischer Charakter mit feinem Schmelz eines sehr guten Jahrgangs. Harmoniert idealtypisch mit seiner Terroirwürze und Finesse, bereits viel Struktur und Dichte. Feinwürziger, intensiver und langer Abgang.

### **Passt zu:**

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Chablis
<b>Produzent:</b>	Alain Geoffroy
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0875019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chablis AOC**

Champ des Ducs  
Domaine Alain Geoffroy

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren