



## 2022 Chablis

Vau Ligneau 1er Cru AOC, Domaine Alain Geoffroy

Begehrter 1er Cru aus dem berühmten Chablis

**Beschreibung:**

Vom kleinen Familienbetrieb der Geoffroys.

**Degustationsnotiz:**

Blasses, klares Gold mit dezent grünlichen Reflexen, im Duft kräftig mit würzig-attraktiven Noten aus Blüten, Kräutern und der typischen Mineralik. Am Gaumen crispy, glockenklar, dabei auch weich und sanft zugleich. Liquid Limestone mit schöner, saftiger, zart floraler Frucht und einer salzig-mineralischen Ader im langen Abgang. Sehr feiner Chablis 1er Cru mit viel Trinkanimation.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Chablis
<b>Produzent:</b>	Alain Geoffroy
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0875122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chablis**

Vau Ligneau 1er Cru AOC  
Domaine Alain Geoffroy

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren