



2021 Chablis

Beauroy 1er Cru AOC, Cuvée Signature, Domaine Alain Geoffroy

Aussergewöhnlicher 1er Cru, hoch komplex mit minutenlangem Abgang

Beschreibung:

Das seit 1850 bestehende Weingut Alain Geoffroy bewirtschaftet etwa 50 Hektar Weinreben und erzeugt Chablis-Weine, die die Tradition und Authentizität des Terroirs bewahren. Die Weinberge sind zwischen 30 und 45 Jahren alt und sind nach Süden ausgerichtet.

Degustationsnotiz:

Klare, goldene Farbe mit grünem Schimmer, das komplexe Bouquet zeigt eine delikate, salzige Mineralik, Steinobst und noch verhaltene Frucht. Im Glas dann mit Luftzufuhr sind immer mehr Dimensionen schmeckbar, gewaltige Dichte und Struktur aus den alten Rebstöcken, einmalige Symbiose aus Geschmacksreichtum, verführerischer Frische und packender Terroirtypizität.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Chablis
Produzent:	Alain Geoffroy
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1165721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chablis

Beauroy 1er Cru AOC
Cuvée Signature
Domaine Alain Geoffroy

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren