



1er Cru AOC

Chablis Montée de Tonnerre 2018

Raveneau

CHF 420.00

 75cl
 13%
 Burgund
 Chardonnay
AN 32707518

Vinifikation

Im französischen Barriquett gereift.

Degustationsnotiz Nase

Intensive Noten nach exotischen Früchten, würzigem Vanille vom Barrique, Akazienhonig, Butter und ein Touch reife Agrumen.

Degustationsnotiz Gaumen

Unglaublicher Tiefgang bereits im Auftakt, frische Fruchtsäure, umhüllt von butteriger Cremigkeit und expressiver Mineralität, im Abgang zart adstringierende und eine leicht salzige Mineralität.

Passt zu

Infolge seiner wunderschönen Fruchtsäure und der breiten Mineralität, eignet er sich perfekt zu Meeresfrüchten und Fischgerichten aller Variationen.

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen Wein produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbaugebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplitt. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.

Subregion

Chablis liegt im Departement Yonne im Niederburgund. Die 5000 Hektaren Rebberge verteilen sich auf Hanglagen von 17 Dörfern rund um das Städtchen Chablis, das der Appellation den Namen gegeben hat. Im Chablis werden ausschliesslich Weisswein aus der Sorte Chardonnay erzeugt. In dieser Klimazone ist der Einfluss des Terroirs immens und prägt stark den Weincharakter. Petit Chablis und Chablis machen über 80 Prozent der Gesamtproduktion von rund 300 000 Hektolitern aus.