

VALENTIN WINE

Chablis 1er Cru AOC

Chablis Valmur 2017 Dom. Jean Claude Bessin

CHF 184.90

statt CHF 215.00

- 75cl
- 13%
- Burgund
- Chardonnay
- AN 32377517

Vinifikation
Die Reifung wird 6 Monate lang auf der Feinhefe fortgesetzt. Die Abfüllung erfolgt nach einer langen Reifung von 18 Monaten.

Degustationsnotiz Gaumen
Sehr zart und nobel am Gaumen, alles ist total auf Feinheit gebaut. Gleichzeitig macht die raffinierte Säure den Wein lebendig saftig und kraftvoll frisch. Dieser Wein tanzt über den Gaumen und versprüht überall seinen Charme. Obwohl er eine fantastische Länge hat, bleibt er immer auf der sanften und zarten Seite.

Passt zu
Fisch, helles Fleisch, Käse

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

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 Kalksplittern. 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.