VALENTIN WINE

Chablis 1er Cru AOC

Chablis Montmains 2017 Dom. Jean Claude Bessin

CHF 72.00

- 75cl
- 13%
- Burgund
- Chardonnay
- AN 32367517

Vinifikation
in temperaturkontrollierten Stahltanks und in Eichenfässern für 15 bis 18 Monate. Anschließend erfolgt die Schönung und Filtration.

Degustationsnotiz Nase
Die Nase ist lebhaft mit minzigen Zitrusnoten.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen ist er kraftvoll, füllig und geschmeidig mit einer schönen Säure und einer typischen Mineralität. Gute Ausdauer.

Passt zu
vegetarischen Gerichten, Kalbfleisch, der asiatischen Küche und zu Fisch.

Trinkreife
Jahrgang + 7 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.

VALENTIN WINE, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/