







Chablis AOC

## Chablis 2024 Domaine Bernard

### Michaut

**CHF 27.00**

-  75cl
-  13%
-  Burgund
-  Chardonnay
- AN** 32047524

#### Degustationsnotiz Nase

In der Nase tummeln sich jugendlich-mineralische Aromen. Dabei sehr duftig mit eleganten Zitrus- und Vanillenoten.

#### Degustationsnotiz Gaumen

Sehr komplexe, perfekt ausbalancierte Frucht und feine Mineralik bei schlanker Struktur, harmonisches Finale mit gut ausbalancierter Säure.

#### Passt zu

Herrlich zu Fisch – von gegrillten Doraden und Forellen bis hin zu gedämpftem Zander oder einem edlen Seeteufel-Filet. Wunderbar zu Antipasti in allen Formen – von Oliven über Eingelegtes bis hin zu Vitello Tonnato und Bruschette.

#### Trinkreife

Jahrgang + 8 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 Anbauggebiete 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.