



Chablis AOC

Chablis Vieilles Vig. 2024 Domaine Bernard Michaut

CHF 29.50

 75cl
 13%
 Burgund
 Chardonnay
AN 32037524

Vinifikation

Der Vieilles Vignes (Alte Reben) von Bernard Michaut wird zu 2/3 im Edelstahltank und zu 1/3 im Eichenfass für 10 Monate ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

In der Nase zeigen sich vielschichtige Aromen nach gelben Früchten, Williamsbirnen, dazu etwas Brioche.

Degustationsnotiz Gaumen

Der Gaumen verführt mit einem samtigen Auftakt und einer lebendigen, vifen Struktur.

Passt zu

Ein perfekter Begleiter zu Lachs – egal ob vom Grill, geräuchert, gedämpft oder einfach roh mariniert. Herrlich zu Fisch – von gegrillten Doraden und Forellen bis hin zu gedämpftem Zander oder einem edlen Seeteufel-Filet.

Trinkreife

Jahrgang + 10 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.



Chablis Vieilles Vig. 2024 Domaine Bernard

Michaut

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.