



1er Cru AC

Chablis Butteaux 2023 Domaine Raveneau

CHF 295.00

 75cl
 13%
 Burgund
AN 32757523

Vinifikation

Im Edeltank vergoren und anschliessend in Barrique auf Hefe ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

Kraftvoller Körper mit dem zarten Schmelz und rundem Fluss, deutliche Noten nach Honigmelone, Toast und frischer Butter, begleitet von Anfang bis in das unglaublich anhaltende Finale von einer tiefen, beeindruckenden Eleganz.

Degustationsnotiz Gaumen

Salzige Mineralität und vibrierenden Säure, animierenden Frische und ungemein reichhaltige, subtil-komplexe Nuancen, cremige Haselnuss über reife Aprikosen und würzigen Waldhonig bis Feuerstein im dichten Körper, rund fliessend bis in das schier endlose Finale.

Passt zu

Fischgerichten, Variationen mit hellem Fleisch, dunklem Geflügel wie Ente oder Taube und auch zu milden Hartkäsen.

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 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.