



1er Cru AC

Chablis Forêt 2021 Domaine

Raveneau

CHF 275.00

 75cl

 13%

 Burgund

AN 32717521

Vinifikation

Im französischen Barrique.

Degustationsnotiz Nase

delikate mineralische Noten, begleitet von reifen Aprikosen, buttrigen Briochearomen, exotischen Früchten, feine Würzigkeit und einer leich süsslichen Tabaknote.

Degustationsnotiz Gaumen

dicht, kräftig und mit komplexer Struktur im Auftakt, im Körper zarte Vanille-Noten, reife Frucht und mineralische Komponenten, ein absolut klassischer Chablis mit schönem Schmelz und lang anhaltendem Finale.

Passt zu

Vorspeisen, Meeresfrüchten, Fischgerichten, Variationen von weissem Fleisch und den meisten Käsesorten ausser den sehr rezenten.

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.