

2018 Chablis 1er Cru "Vau de Vey" 0,75 Ltr.

Artikelnr. 021043218

Domaine de l'enclos



Informationen

Kategorie: Wein
Farbe: weiß
Geschmack: trocken
Jahrgang: 2018
Rebsorten: Chardonnay
Flaschengröße: 0,75 Liter
Qualitätsstufe: AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Land: Frankreich
Region: Chablis
Verschluss: Naturkorken
Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 14 % Vol.
Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

Schon im Glas überzeugt er mit seiner funkelnden gelben Farbe, diese Überzeugung setzt sich mit Noten von reifer Birne, Quitte, etwas Mandel, Kaminrauch und kräutigen Nuancen fort. Die mineralischen Noten durch den Ausbau auf Kalkstein sind klar erkennbar. Am Gaumen wirkt er intensiv und kraftvoll, mit einer wunderbar eingebundenen Säure und den Aromen von reifen gelben Früchten. Die Reben in dem 2,77 ha großen Premier Cru Lage Vau de Vay wurden 1979 gepflanzt und stehen auf einem recht steilen Hang in Richtung Osten.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

2018 Chablis 1er Cru "Vau de Vey" 0,75 Ltr.

Artikelnr. 021043218

Domaine de l'enclos



Produzent

Das bio-zertifizierte Weingut der Brüder Romain und Damien mit 33 Hektar ökologisch bewirtschafteten Weinbergen befindet sich im Herzen von Chablis im Burgund. Das Anwesen, eine ehemalige Residenz von Mönchsarbeitern, besteht aus einem großen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert und einem teilweise unterirdischen Keller, der 2016 gebaut wurde. Rund 20 Personen kümmern sich das ganze Jahr über um die Weinberge, um das Beste aus ihnen herauszuholen: respektvoller Poussard-Schnitt, organische Düngung, Entknospen, sorgfältiges Spalieren, Entlauben, manuelle Weinlese. Dabei wird großen Wert auf das Leben der Böden gelegt. 2016 war der erste Jahrgang, der in der Domaine im neuen Schwerkraftkeller vinifiziert wurde. Die Trauben werden bei voller Reife geerntet, auf einem Rütteltisch sortiert, pneumatisch gepresst und dann fließt der Saft (Unter Kontrolle der Temperatur) durch Schwerkraft in Edelstahltanks, die in einem unterirdischen Keller von 450 qm installiert sind. Dort reifen sie bis zu 18 Monate auf einheimischen Hefen. Die Weine werden weder geschönt noch kalt behandelt. Lediglich eine leichte Filtration und ein mäßiger Zusatz von Schwefel werden vor der Flaschenabfüllung vorgenommen.

domaine de
l'enclos
ROMAIN ET DAMIEN BOUCHARD
VIGNERONS A CHABLIS

Domaine de l'enclos
Frankreich
rue du Puits 1
89800 Chablis



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter