

2022 Petit Chablis 0,75 Ltr.

Artikelnr. 021043322

Domaine de l'enclos



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2022

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: 12,5 % Vol.

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

Ein heller, klarer und fruchtiger 2022er Chablis, und zwar aus einer Petit-Chablis-Lage. In der Nase wirkt der Wein typisch und präzise mit zitrischen, apfeligen und kräutrigen Noten samt einem goût aus einem Hauch von flüchtiger Säure und Jod. Am Gaumen präsentiert sich der Petit Chablis genau als der unkomplizierte aber unverwechselbare Vertreter dieser Region, der er auch sein soll. Die Säure sorgt für einen angenehmen Druck in diesem Chardonnay, der saftig, zitrisch und herb wirkt mit einem Hauch von Feuerstein. Salz, Zesten und eine grünelige Frucht sorgen für viel Trinkfluss. Der Chardonnay stammt aus einer Petit-Chablis-Lage von 1,75 Hektar auf Portlandian-Kalk, die in den 1980er Jahren gepflanzt wurde. Edelstahlausbau, Spontanvergärung und Ausbau auf der Feinhefe über zwölf Monate.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja



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

2022 Petit Chablis 0,75 Ltr.

Artikelnr. 021043322

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