

2025 Petit Chablis L'Enclos- BIO 0,75 Ltr.

Artikelnr. 021043325

Domaine de l'enclos



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2025

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: 13 % Vol.

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

Ein unkomplizierter und frischer Chardonnay mit zitrusartigen Noten. Am Gaumen zeigt er außerdem eine feine Säure und neben den kräutrigen Aromen erscheint eine leichte Salzigkeit. Spannend und trinkfreudig.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Zutaten

Inhaltsangaben:

Trauben, Konservierungsstoffe (Sulfite), Packgase.

Nährwerte

Brennwert: 76 kJ / 18,1 kcal

Kohlenhydrate: 0,9 g

Davon Zucker: 0,2 g

Ballaststoffe: 0 g



Weinhaus Stetter

Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland

mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163

<https://www.weinhaus-stetter.net/>

© Weinhaus Stetter

2025 Petit Chablis L'Enclos- BIO 0,75 Ltr.

Artikelnr. 021043325

Domaine de l'enclos



Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

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