

CHABLIS 2022 BIO



Goulley, Jean / Goulley et Fils, Chablis

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Grüner Apfel
Gruene Birne
Mirabelle
Bergbach
(Mineralität)
Metall
Butter
Weißbrot

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

**Biolog. Säureabbau
Lagerung**

durchgeführt
Betontank

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100