

# CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS 2022 BIO



Goulley, Jean / Goulley et Fils, Burgund Côte de Beaune

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Zitrone  
Grüner Apfel  
Kalkstein  
Nasse Erde  
Bergbach  
(Mineralität)  
Butter  
Weißbrot

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2047  
8 bis 10°C  
Weißwein oder Universalglas

## STIL

leicht  
energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
trocken

## WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

## WEINBEREITUNG

## BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

