

# CHABLIS VIEILLES VIGNES 2018



Couche, Vincent, Champagne, Côte des Bar

## 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

- Butter
- Gebäck
- Kalkstein
- Gelber Apfel
- Gelbe Pflaume
- Grapefruit
- Zitrone

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## STIL

- energiegeladen
- erfrischende Säure
- trocken



## WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

## WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100