

CHABLIS VIEILLES VIGNES 2018



Couche, Vincent, Champagne, Côte des Bar

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

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