

CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2022

BIO



Grossot, 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

STIL

LAGERN & SERVIEREN

Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay
in der Gemeinde
Chapelle Vaupelteigne
durchschnittlich 30
Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

spontane Gärung
durchgeführt

