PETIT CHABLIS 2019
DOMAINE JEAN GOULLEY

Klarheit	klar
Farbe	helles Strohgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●○○○○
Körper	●●○○○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

Bewertung	sehr gut
Trinktemperatur	8 bis 10 °C
Besonderheit	Bio

ANBAUGEBIET: CHABLIS, FRANKREICH

REBSORTE: CHARDONNAY

PREIS: 17,50 €

AROMEN:

- ZITRONE
- GRÜNER APFEL
- GRUENE BIRNE
- STEIN
- WEISSBROT
- BUTTER

WINZER

Die **Domaine Jean Goulley et Fils** hat ihren Sitz in La Chapelle Vaupelte, einem kleinen Dorf in der Region Chablis, dem nördlichsten Teil des Burgunds. Das Weingut wurde in den frühen 1980er Jahren gegründet, als Philippe sich seinem Vater Jean auf dem Familiengut anschloss. Heute erstreckt sich die Domaine über rund 15 Hektar, mit 1/3 der Fläche in der Appellation Petit Chablis, 1/3 in der Appellation Chablis und 1/3 in der Appellation Chablis 1ºCru, mit den sehr berühmten Lagen Montmains, Mont de Milieu und Fourchaume, die für ihre mineralische Klarheit und Eleganz geschätzt werden.
Im gleichen Weingut entstehen auch die Weine der **Domaine Philippe Goulley**, die Philippe 1991 gründete, um seinen eigenen Stil zu verwirklichen. Während die Weine von Jean Goulley für eine puristische und klassische Stilistik stehen, zeichnen sich die Weine der Domaine Philippe Goulley durch eine moderne Handschrift mit subtilen Holzeinflüssen aus. Zusätzlich ist er mit der eigenen Domaine zur Umstellung auf den biologischen Anbau gestartet. Damit gehörte er zu den Vorreitern des ökologischen Weinbaus im Chablis. Für beide Marken werden mittlerweile die gleichen Anbautechniken angewendet, der eigentliche Unterschied zwischen den Weinen entsteht daher im Keller bei der Vinifizierung. Über die Jahre hatte Philippe die Geschicke des Weinguts komplett übernommen. 2009 stieg seine Tochter Maud mit in den Familienbetrieb ein und hat die Leitung dafür 2022 übernommen.

Warum wir Jean Goulley et Fils im Sortiment haben

Philippe Goulley haben wir vor vielen Jahren auf einer Bio-Messe in Montpellier kennengelernt. Seine Chablis haben uns sofort begeistert. Sie sind klar, frisch, mineralisch und doch kräftig und tiefgründig. Es waren genau die Weine, die wir gesucht hatten, um unser Sortiment zu erweitern. Beeindruckend ist auch die Stimmigkeit der ganzen Kollektion: vom "kleinen" Petit Chablis bis hin zu den Premier Crus. Bei dieser

WEIN

Dieser Petit Chablis von Philippe Goulley ist ein Paradebeispiel für die großartigen Chardonnay, die im nördlichen Burgund rund um das Städtchen Chablis entstehen. Die Assemblage aus unterschiedlichen Terroirs ergibt einen kräftigen und sehr mineralischen Wein, der ganz hervorragend altert. Somit ist dieser Jahrgang jetzt noch sehr jugendlich und hält sich leicht weitere fünf Jahre. Der Wein wurde reduktiv im Edelstahltank ausgebaut und verfügt über eine helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Der Duft erinnert an Zitrusfrüchte, frisches Steinobst und nasse Steine oder gar kühles Edelstahl. Er ist knochentrocken, hat eine frische, belebende Säure. Der Abgang ist lang. Philippe Goulleys Chablis ist ein herrlicher Allrounder, den man einfach so trinken kann oder mit Fischgerichten und leichten asiatischen Speisen kombiniert.

Dieser Wein ist mit einem NOMACORK verschlossen, der aus Polymeren auf Zuckerrohrbasis hergestellt wird. Ein nachwachsender Rohstoff, mit geringem CO2-Fußabdruck, recyclingfähig und für die Weinlagerung bis 25 Jahre bestens geeignet.