PETIT CHABLIS 2022 BIO

Goulley, Jean / Goulley et Fils, 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

AROMEN

Zitrone
Grüner Apfel
Gruene Birne
Stein
Weißbrot
Butter

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Betontank

BEWERTUNG

einfach geniessen	87/100