

# CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS 2022



Goulley, Jean / Goulley et Fils, Burgund Côte de Beaune

**WEINBAU**  
Rebsorten

Chardonnay

**WEINBEREITUNG**

**BEWERTUNG**

**einfach genießen** 93/100

## 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

Zitrone  
Grüner Apfel  
Kalkstein  
Nasse Erde  
Bergbach  
(Mineralität)  
Butter  
Weißbrot

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2047  
8 bis 10°C  
Weißwein oder Universalglas

## STIL

leicht  
energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
trocken

Die Premier Cru Lage Montmains ist süd bis südöstlich ausgerichtet und erstreckt sich über 37 Hektar auf Kimmeridge-Boden. Die Hänge haben eine Neigung von 20% und liegen auf einer Höhe von 130 bis 175 Metern. 5.700 Chardonnay Rebstöcke sind hier pro Hektar gepflanzt. Sie werden im doppelten Guyot erzogen. Der maximaler Ertrag liegt bei 55 Hektoliter pro Hektar. Die Besonderheit der Lage ist, dass der Boden sehr steinig ist. Das gibt den Weinen eine besondere Mineralität und Langlebigkeit. Auf Holz wird komplett verzichtet. In ihrer Jugend sind Philippe Goulley's Montmains dagegen oft noch recht verschlossen. Es sind Weine für Liebhaber der Lebendigkeit und Mineralität, Kraft, Breite und Länge.