# CHABLIS 2023 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 |

## AROMEN

Zitrone
Grüner Apfel
Gruene Birne
Mirabelle
Bergbach (Mineraltiät)
Butter

## STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

## ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
8 bis 10°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay |
| **Weinberg** | Überwiegend aus der Gemeinde Fleys, teils aus Chichée und Fontenay |
| **Alter der Reben** | bis zu 35 Jahre alt |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |