

# CHABLIS PREMIER CRU VAUCOPIN 2023



Grossot, Chablis

## 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  
Bergbach  
(Mineralität)  
Kalkstein  
Butter

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

leicht  
energiegeladen  
erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Weinberg**

Chardonnay  
nahe der Gemeinde  
Chichée  
40 Jahre alt

**Alter der Reben**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Biolog. Säureabbau**

spontane Gärung  
durchgeführt

# FAMILLE GROSSOT

Domaine Grossot, gegründet in den 1920er Jahren von den Urgroßeltern, wird heute von Eve Grossot geleitet, die die Tradition ihrer Eltern, Corinne und Jean-Pierre Grossot, fortführt. Gemeinsam mit ihrem Team legt sie großen Wert auf die authentische Darstellung der einzigartigen Terroirs des Chablis und produziert dabei elegante und fein strukturierte Weine.

## **Warum wir die Weine der Domaine Grossot im Programm haben**

Die Weine des Chablis sind weltbekannt. Chardonnay in seiner wohl mineralischsten Form. Durch die Kombination von traditionellem Handwerk und modernen önologischen Techniken gelingt es der Domaine Grossot, die Essenz des Chablis-Terroirs in jeder Flasche einzufangen. Wir freuen uns sehr, dieses Weingut mit ihren facettenreichen Chablis in unserem Sortiment zu haben.

## **Weinberg und Keller**

Die Weinberge der Domaine Grossot erstrecken sich über 18 Hektar in den Gemeinden Fleys, Chichée und Fontenay. Seit 2015 ist das Weingut bio-zertifiziert und setzt auf nachhaltige Bewirtschaftungsmethoden. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Kimmeridge-Kalkmergel, der reich an fossilen Meeresablagerungen ist und den Weinen ihre charakteristische Mineralität verleiht.

Nach der Handlese werden die Chardonnay-Trauben sanft gepresst, um die Reinheit der Aromen zu bewahren. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks mit natürlichen Hefen, um die Frische und Fruchtigkeit der Weine zu erhalten. Das Ziel ist es, die Authentizität des Weins zu bewahren, daher werden chemische Zusätze auf ein Minimum reduziert. Die Weine reifen mehrere Monate auf der Hefe, um zusätzliche Textur, Komplexität und eine elegante Cremigkeit zu entwickeln. Während die klassischen Chablis-Weine hauptsächlich in Edelstahltanks reifen, erfolgt der Ausbau der Premier Cru-Weine teilweise auch in gebrauchten Eichenfässern. Dies verleiht ihnen zusätzliche Struktur, ohne die typische Mineralität und Frische zu überdecken. Vor der Abfüllung werden die Weine nur leicht filtriert, um ihre Klarheit zu verbessern, ohne dabei an Ausdruckskraft zu verlieren.

Das Portfolio des Weinguts umfasst sowohl Chablis AOC als auch Premier Cru Lagen wie "Les Fourneaux", "Vaucoupin" und "Mont de Milieu". Die Weine zeichnen sich durch Aromen von reifer Birne, Zitrusfrüchten, Honig und einer ausgeprägten Mineralität aus. Sie bieten eine erfrischende Säure und einen langen Nachhall, was sie zu idealen Begleitern für Meeresfrüchte, Fischgerichte und Ziegenkäse macht.