

# CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2022

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

Grapefruit  
Zitrone  
Grüner Apfel  
Kalkstein  
Bergbach  
(Mineraltät)  
Butter  
Weißbrot

## ANLASS

Abend mit Freunden  
besonderer Anlass  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Weinberg**

## ALTER DER REBEN

Chardonnay  
in der Gemeinde  
Chapelle Vaupelteigne  
durchschnittlich 30  
Jahre alt

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Biolog. Säureabbau**

spontane Gärung  
durchgeführt