# CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 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

Zitrone
Grüner Apfel
Zedernholz
Kalkstein
Bergbach (Mineraltiät)
Butter
Weißbrot

## ANLASS

Abend mit Freunden
besonderer Anlass
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay |
| **Weinberg** | zwischen Fleys und Chablis |
| **Alter der Reben** | über 40 Jahre alt |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |