

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
(Mineralität)
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

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay
zwischen Fleys und
Chablis
über 40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

spontane Gärung
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

