

CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2023



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
(Mineralität)
Butter
Weißbrot

ANLASS

Abend mit Freunden
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2038
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Chardonnay
in der Gemeinde
Chapelle Vaupelteigne
durchschnittlich 30
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.