



Chablis Grand Cru "La Moutonne" 2015

Domaine Long-Depaquit



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 02102 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Chablis, La Moutonne, Burgund |
| Rebsorte | Chardonnay (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOC Grand Cru |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 8 - 10°C |
| Ausbau | Handlese, 25 % des Wein wird getrennt in Eichenfässern ausgebaut, es erfolgt ein biologischer Säureabbau. Der Wein reift auf der Hefe. |
| Boden | Kalkstein mit fossilen Einschlüssen |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Goldgrün mit sehr hellen Reflexen, Steinobst mit Anklängen von Zitrus und floralen Noten, wie Veilchen und Jasmin in der Nase. Deutliche Mineralität gepaart mit lebendiger Frische und dezent eingewobenen Holzaromen, außergewöhnlich lang im Abgang. |
| Empfehlung | Fisch oder Meeresfrüchte, Geflügel |
| Über den Winzer | Das Schloss Long Depaquit liegt mitten in der Stadt Chablis und hier werden auch die Trauben des 70 ha Weinbergbesitzes gekeltert. Die Grand Cru und die Premiers Cru werden nach biologischen Methoden bewirtschaftet. Die Domaine ist im Alleinbesitz der Grand-Cru Lage "La Moutonne", in der der "Kimméridgien Boden" (Muschelkalk) vorherrscht, der für hervorragende Weine verantwortlich ist. |