



## Chablis 2018

Domaine Long-Depaquit



Artikel Nr.	02201
Land	Frankreich
Herkunft	Chablis, Weingärten im 20 km Radius um den Weinort Chablis, meist sanft geneigte Hanglagen
Rebsorte	Chardonnay (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Village
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9 - 11 °C
Ausbau	Im Edeltank ausgebaut, nach der malolaktischen Gärung liegt er für 6 - 8 Monate auf der Hefe
Boden	Lehm-, Kalkböden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Im Glas grüngoldener Farbton. In der Nase frisch und elegant mit zitronigen und mineralischen Noten. Harmonisch mit bemerkenswerter Kraft und Länge.
Empfehlung	Aperitif, Räucherlachs oder Austern
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.