



Chablis Premier Cru Les Vaucopins 2018

Domaine Long-Depaquit

| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 02040 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Hanglage in Chablis, Burgund |
| Rebsorte | Chardonnay (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOC Premier Cru |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 8 - 10°C |
| Ausbau | Vergärung im Edelstahl, biologischer Säureabbau, langer Ausbau auf der Feinhefe, späte Füllung |
| Boden | Leichte Muschelkalkböden mit guter Durchlässigkeit |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Hellgelb mit zarten Grünreflexen, eine ausdrucksstarke, mineralische Nase unterlegt von Karamel und zarten Rauch-, Tabakaromen. Am Gaumen kandierte Früchte, Aprikosen und Quitte. Ein voller, weicher Wein mit einer fein strukturierten Säure. |
| Empfehlung | Aperitif, luftgetrocknetem Schinken (Parma-, Serranoschinken) |
| 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. |