



Chablis Grand Cru "Les Clos" 2016

Domaine Long Depaquit

| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 02103 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Chablis im Burgund |
| Rebsorte | (%) |
| Qualitätsbezeich. | Chablis Grand Cru |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 12°C |
| Ausbau | Die Vinifikation erfolgt zu zwei Dritteln im Stahltank, zu einem Drittel in gebrauchten Holzfässern. Der Ausbau erfolgt für 10 Monate in gebrauchten Barriques, anschließend noch 6 Monate auf der Feinhefe im Stahltank |
| Boden | Kalkhaltiger Lehmboden |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | In der Nase sehr feine florale Noten sowie Mandel- und Haselnusnoten, am Gaumen körperreich, cremig-verwobene Mineralität, salzige wie süße Akzente, gut strukturiert und sehr gut eingebundener, anregender Säure. |
| Empfehlung | Meeresfrüchte, weißes Fleisch, funktioniert gut mit "spicy" food. |