Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

101001 2025
2025er Chablis AC
AOC
Joseph Drouhin

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Burgundischer Weißwein mit klarer Herkunft
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Zitrone, Grapefruit, Farn, Koriander
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten und Aperitif

Farbe	WEISS
Alkohol	12 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Klassischer Chablis mit Aromen von Zitrone, Grapefruit und feiner Mineralität. Trocken, präzise und elegant im Stil.

Der Chablis AC 2025 von Joseph Drouhin verkörpert die klassische Stilistik dieser berühmten Appellation im Norden Burgunds. Aus 100 % Chardonnay gekeltert, präsentiert sich der Wein mit einer hellgoldenen Farbe und zarten grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein frisches Aromenspiel von Zitrusfrüchten wie Zitrone und Grapefruit, ergänzt durch feine Anklänge von Farn und Koriander. Am Gaumen zeigt sich der Chablis trocken, fruchtbetont und präzise, begleitet von den charakteristischen mineralischen Noten, die für die kalkhaltigen Böden der Region typisch sind. Die ausgewogene Struktur und die klare Aromatik verleihen dem Wein Eleganz und Ausdruck. Der lange, angenehme Nachhall rundet das Geschmackserlebnis ab. Ein authentischer Chablis, der die Herkunft und den Stil von Joseph Drouhin auf eindrucksvolle Weise widerspiegelt.

Land

Frankreich

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Region

Chablis

Chablis ist das nördlichste Anbaugebiet Burgunds. Die Anbaufläche der Appellation umfasst etwa 6.800 Hektar in Chablis selbst und in 19 Nachbargemeinden; davon stehen wieder 4.500 Hektar im Ertrag. Vor der Vernichtung seiner Rebflächen durch die Reblaus im 19. Jahrhundert war die Appellation um das Zehnfache größer.

Klassifikation

Appellation d'Origine Contrôlée

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Bodenart

Sehr kreidige Kalkböden, die für die typische Mineralität sorgen.

Erzeuger

Joseph Drouhin

Im Jahre 1880 gründet der aus dem Norden Burgunds (Chablis) stammende Joseph Drouhin rund 140 Kilometer südlich seiner Geburtsstadt in Beaune jenes Haus, das noch heute seinen Namen trägt. Vom burgundischen Weinbau geprägt und berufen erweiterten er sowie bis heute vier Generationen seiner Nachkommen die Rebflächen der Domaine Drouhin auf eine stattlich-repräsentative Größe, so dass sie heute eine Vielzahl der wohlklingenden Appellationen und Crus des Burgund unter dem Namen Drouhin vereinen kön nen. Hier steht eine historische Mühle aus dem 18 Jahrhundert: die Moulin de Vaudon, nach der die Chablis-Weine seit dem Jahrgang 2008 unter der Dachmarke Drouhin-Vaudon geführt werden. Die besondere Priorität der legendären Weine von Joseph Drouhin liegt bei dem Ausdruck des Terroirs und Charakter des Jahrgangs.

Stand 13.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Rebsorten

100%	Chardonnay

Trinkreife	**Beschreibung**	**Jahr**
	Lagerung empfohlen bis mind.	2026
	Lagerung empfohlen bis max.	2033

Zutaten Trauben, Zucker, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE.

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	260
Brennwert in kcal pro 100ml	63
Kohlenhydrate in g pro 100ml	0,9
davon Zucker in g pro 100ml	0,2

Stand 13.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de