Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

101201 2024
2024er Chablis AC
AOC
Joseph Drouhin

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Citrusnoten und mineralische Tiefe pur
	Geschmacksrichtung	trocken

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

Chablis mit Zitrus- und Kräuternoten, klarer Mineralität und trockener Frucht. Ideal zu Seezunge, hellem Fleisch und mittelkräftigem Käse.

Der Chablis von Maison Joseph Drouhin ist ein klassischer, trockener und fruchtiger Weißwein aus dem nördlichsten Burgund, der die Ausdruckskraft seines Kimmeridgien-Terroirs wunderbar widerspiegelt. Im Glas zeigt er sich in blassem Gold mit grünlichen Reflexen. Die Nase offenbart präzise Aromen von Zitrone, Grapefruit, Koriander und Farn. Am Gaumen präsentiert sich der Wein trocken, klar strukturiert und mineralisch, mit einem langen, nachhaltigen Nachhall, der den Charakter des Jahrgangs unterstreicht. Die Trauben wurden trotz schwieriger Witterung sorgfältig selektioniert, was zu einer harmonischen Balance zwischen Frucht, Struktur und Frische führt. Servieren Sie ihn gekühlt bei 12 °C, idealerweise in großen Weingläsern. Der Wein passt ausgezeichnet zu gebratener Seezunge mit Trüffelrisotto, zu hellem Fleisch und zu mittelkräftigem Käse.

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.

Stand 17.04.26. 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

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 können. Seit 1968, also seit über 50 Jahren, ist die Familie Drouhin auch stolzer Besitzer von naturnah bewirtschafteten Rebflächen im Chablis. 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.

Rebsorten

100%	Chardonnay

Zutaten Rohstoff : Trauben, Zucker, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel : SULFITE, Gase und Packgase : kann unter einer Schutzatmosphäre abgefüllt werden

Stand 17.04.26. 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