



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Chablis Premier Cru Montmains

**Joseph Drouhin
Chablis**

Artikelnummer	101010-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	1,3 g/l
Säure	3,6 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Chablis</p> <p>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.</p>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2020
Rebsorte	<p>Chardonnay</p> <p>Die edle Weißweinsorte Chardonnay hat im Burgund ihre Heimat. Dort ergibt die Traube einen mineralischen Weißwein, dessen Rasse seinen Weltruf begründet hat.</p>
Bodenart	Mergel der Juraformation (Kimmeridge u. Portland-Stufen).
Erzeuger	<p>Joseph Drouhin</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Hellgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, glänzend im Glas. Das Bouquet ist herrlich fruchtig würzig zu gleich, sortentypisch duftet der Chablis nach reifem Weinbergpfirsich, roten Äpfeln, florale Anklänge, Nuancen von Zitrusfrüchten und deutlicher Feuerstein. Am Gaumen präsentiert er sich klar strukturiert, mineralisch mit gut eingebundener, frischer Säure, ist herrlich vielschichtig mit langem Abgang. Ein klassischer Chablis mit Finesse und Eleganz.</p>
Empfehlung	<p>Bei 10 Grad Celsius servieren, passt gut zu gebeiztem Lachs, gegrillten Meeresfrüchten, gebratenem Fisch, St.Petersfisch gebraten mit grünem Spargel und cremigem Risotto und zu mittelkräftigem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2027 zu genießen.</p>

Stand 19.02.22. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de