



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Chablis Réserve de Vaudon

Joseph Drouhin Chablis

Artikelnummer	101405-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	11-13°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	2018
Rebsorte	<p>Chardonnay</p> <p>Die edle Weißweinsorte Chardonnay hat in Burgund ihre Heimat. Dort ergibt die Traube einen mineralischen Weißwein, dessen Rasse seinen Weltruf begründet hat.</p>
Bodenart	Sehr Kreidige Kalkböden, die für die typische Mineralität und sorgen.
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	Leuchtendes Zitronengelb im Glas. Sehr feinwürzig in der Nase mit intensiven Aromen von Grapefruit und Zitrus begleitet von mineralischen und zart salzigen Noten. Am Gaumen mit lebendiger Säure und einer sehr gelungenen Struktur.
Empfehlung	Gekühlt bei 11-13 Grad Celsius servieren. Gerne in großen Weingläsern, da sich dort die vielen Aromen am besten entfalten können. Der Wein passt sehr gut zu gebratenen Fischgerichten, z.B. Seezunge mit cremigem Trüffelrisotto sowie zu hellem Geflügelfleisch. Auch ein reifer Weißschimmelkäse wie Brillant Savarin passt sehr gut. Wir empfehlen diesen Wein bis 2028 zu genießen.

Stand 01.05.21. 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