

# Lionel Dufour

## 2019 Chablis

### A.C. Domaine de Chaumes

JAHRGANG	2019
REBSORTE	Chardonnay
LAND	Frankreich
REGION	Chablis
QUALITÄTSSTUFE	AOC
FARBE	weiss
GESCHMACK	trocken
ALKOHOL	12 %
RESTZUCKER	~
SÄURE	~
TEMPERATUR	8-12 °C
LAGERDAUER	einige Jahre
CHARAKTER	Kräftig, subtile Frucht, mineralisch
PASST ZU	sehr schön zu Fisch und Meeresfrüchten, Gemüse, weissem Fleisch und Geflügel mit leicht asiatisch angehauchten Gewürzen oder einer delikaten Weisswein-Schalottensauce
INHALT	75 cl
NUMMER	80048

### DAS SAGT UNSER SOMMELIER

*"Chablis gilt als berühmtester Weisswein der Welt. Nur hier wächst der Chardonnay auf dem einzigartigen Kimmerridge- Boden aus Muschel- und Austernschalen, welche ihm den charakteristischen "Feuersteingeschmack" verleiht.*

*Die Trauben stammen von Rebstöcken die im Durchschnitt 35 Jahre alt sind. Ausbau im Edelstahl mit langem Hefelager "sur lie".*

*Helles Strohgelb mit grünen Schattierungen; Duft nach Limettenschalen, Feuerstein und Kalk; am Gaumen feinrassige Frucht mit präsender Säure, fantastische Mineralität, fast salzig mit fruchtig-süßlichem Gegenpart, immer wieder Spannung und neue Impressionen. Ein Traum zu frischen Austern!! Das Paradies für Kenner."*

