



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Chablis

Joseph Drouhin Chablis

Artikelnummer	101001-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Stahltank
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	2019
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	Ein trockener und fruchtiger Wein. In der Farbe blasses Gold mit grünlichen Reflexen, in der Nase Aromen von Zitrusfrüchten wie Zitrone und Grapefruit und einem Hauch Koriander. Am Gaumen zeigt er sich trocken und fruchtig mit mineralischen Noten. Leicht zu trinken mit einem angenehmen und langen Nachhall.
Empfehlung	Gekühlt bei 11 -13 Grad Celsius servieren, gerne in großen Weingläsern, da können sich die vielen Aromen am besten entfalten. Der Wein passt sehr gut zu gebratenen Fischgerichten, z.B. gebratener Seezunge mit cremigem, weißem Trüffelrisotto sowie zum hellem Fleisch und zu mittelkräftigen Käse. Die optimale Trinkreife ist jetzt bis 2030.

Stand 26.12.20. 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