



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

## Chablis AOC "Labouré-Roi"



Name:	Chablis AOC "Labouré-Roi"
Artikel Nr.:	7194
Hersteller:	Labouré-Roi
Herkunft:	Frankreich
Region:	Burgund
Rebsorte:	100% Chardonnay
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite, Kasein, Lysozym, Albumin
Beschreibung:	Weißgelber, kristallklarer Chardonnay mit frischem Bouquet und feinen Aromen von Zitrusfrüchten. Trocken, dabei lebendig sehr blumig.
Herstellung:	Die Ernte erfolgt ausschließlich per Hand, um ein optimales Lesegut zu erhalten. Die Pressung der Trauben erfolgt pneumatisch und damit sanft. Die Vorklärung des Weines findet für 24 Stunden unter gekühlten Temperaturen bei ca. 15°C statt. Durch die Fermentation unter kontrollierten Temperaturen von ca. 20°C in Edelstahltanks werden die Aromen aus dem Lesegut optimal extrahiert. Schließlich reift der Wein noch einige Monate in den Tanks, bevor er mit der optimalen Reife auf Flaschen gefüllt und zum Verkauf freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Labouré-Roi wurde bereits im Jahr 1832 als Familienunternehmen gegründet und ist seitdem einer der größten Weinhändler des Burgund. Der Firmensitz liegt in Nuits-Saint-Georges, wo in den alten ursprünglichen Kellern 1.100 Fässer unter idealen Bedingungen gelagert werden können. In einem modernen Anbau finden weitere 1.300 Fässer Platz. Um stets die besten Burgundqualitäten anbieten zu können, arbeitet Labouré-Roi mit einer Vielzahl an Domaines und Weinbauern zusammen. Rund 80% der Produktion werden in über 30 Länder der Welt exportiert. Labouré-Roi verfügt international über eine ausgezeichnete Reputation.
Servierempfehlung:	Empfohlene Trinktemperatur ca. 14-15°C. Wunderbar zu Fischgerichten, Austern oder Meeresfrüchten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 1,9 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre