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:	2024
Enthält:	Sulfite, Kasein, Lysozym, Albumin
Alkoholgehalt:	12,5%
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.
Hersteller-information:	Das traditionsreiche Weinhaus Labouré□Roi wurde 1832 gegründet und gehört zu den etablierten Produzenten und Négociants im Burgund. Der Sitz des Unternehmens befindet sich in Nuits□Saint□Georges im Herzen der renommierten Weinregion Burgund. Von hier aus arbeitet das Haus mit zahlreichen Winzern und Weinbergen aus den wichtigsten Appellationen der Region zusammen. Labouré-Roi verbindet traditionelle Weinbereitung mit moderner Kellertechnik und legt großen Wert auf die präzise Herkunft der Trauben. Durch langfristige Partnerschaften mit Weinbauern entstehen Weine, die die typischen Eigenschaften der jeweiligen Lagen widerspiegeln. Das Sortiment umfasst eine breite Auswahl burgundischer Appellationen, darunter Weine aus Chablis, der Côte de Nuits und der Côte de Beaune. Im Mittelpunkt stehen die klassischen Rebsorten des Burgunds, insbesondere Pinot Noir und Chardonnay. Heute sind die Weine von Labouré-Roi international erhältlich und werden in zahlreiche Länder exportiert. Das Haus steht für ein breites Portfolio burgundischer Weine – von regionalen Qualitäten bis hin zu Weinen aus Premier- und Grand-Cru-Lagen.
Servier-empfehlung:	Empfohlene Trinktemperatur ca. 14-15°C. Wunderbar zu Fischgerichten, Austern oder Meeresfrüchten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 1,5 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.