MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Chablis 1er Cru AOC "Labouré-Roi"

Name:	Chablis 1er Cru AOC "Labouré-Roi"
Artikel Nr.:	7184
Hersteller:	Labouré-Roi
Herkunft:	Frankreich
Region:	Burgund
Rebsorte:	100% Chardonnay
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Hellgelb im Glas. Aromatisch mit klassischer Chardonnay-Note und feiner Mineralität. Herrlich weinig und rund mit zarten Honignoten und würzigem Abgang.
Herstellung:	Chablis liegt in der Nähe von Auxerre im Yonne Department und ist damit eins der nördlichsten Weinbaugebiete des Burgund. Die Rebstöcke stehen hier auf kalkstein- und mergelhaltigen Böden in einer Höhe von 250 Metern auf nach Süden ausgerichteten Hängen. Mitte September werden die reifen Trauben schonend geerntet und anschließend zur Kellerei transportiert. Hier werden sie sanft gepresst und in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen fermentiert.
Hersteller-information:	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.
Servier-empfehlung:	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°C. Passt hervorragend zu allen Fischgerichten, Austern oder Meeresfrüchten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,0 g/l Säuregehalt: 4,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.