



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Chassagne-Montrachet Blanc AOC "Labouré-Roi"



Name:	Chassagne-Montrachet Blanc AOC "Labouré-Roi"
Artikel Nr.:	7187
Hersteller:	Labouré-Roi
Herkunft:	Frankreich
Region:	Burgund
Rebsorte:	100% Chardonnay
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Schönes, intensives Bouquet mit anregenden Noten von weißen Blüten, Birnen und Äpfeln, unterlegt von eleganten Andeutungen von Mandeln und frischen Haselnüssen. Geradlinig und präzise mit ausgewogenen, feinen Toastaromen.
Herstellung:	Handlese. Sanfte, pneumatische Pressung. Kaltklärung über 48 Stunden bei 8°C. Traditionelle Vinifikation bei streng kontrollierten Temperaturen. Die alkoholische und malolaktische Gärung erfolgt in französischen Eichenfässern, 30% neue, 40% einjährige und 30% zweijährige Fässer. Nach 12 Monaten Reifung wird der Wein auf Flaschen abgefüllt.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Schön zu Meeresfrüchten, Kalbsbraten, weißem Fisch oder Gänse-Paté. Empfohlene Trinktemperatur 12-14°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 0,3 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 8-10 Jahre