

"/>

## Chablis Premier Cru Montmain

"/>	ARTIKELNUMMER:	00375317
	NAME:	Chablis Premier Cru Montmain 2017
	LAND:	Frankreich
	ANBAUGEBIET:	Chablis
	JAHR:	2017
	ERZEUGER:	Domaine Louis Michel & Fils
	REBSORTEN:	100% Chardonnay
	FARBE:	weiß
	BESCHREIBUNG:	Farbe: klares, glänzendes Strohgelb mit grüngoldenen Reflexen Duft: im Bouquet zuerst Noten von Zitrusfrüchten, Mandeln, Haselnüssen und ein Hauch von Jod, nach Belüftung duftiger, mit Aromen von weißem Pfirsich, reifen oder eingelegten Zitronen und Blüten (Weißdorn) Geschmack: am Gaumen kraftvoll, frisch und geradlinig, mit guter Spannung, lebhafter Säure und klarer Mineralität, sehr saftig, im Finale lang mit feinem Nachhall von Mandel-Zitrusfrucht und Würze
	SERVIERVORSCHLAG:	eleganter Speisenbegleiter, zum Beispiel zu Hummer, Fisch (gegrillt oder in Beure Blanc), Muscheln in Sahnesauce, Brathähnchen oder Schweinefilet
	SERVIERTEMPERATUR:	10°C
	ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.00 %
	LAGERBAR BIS (MIND.):	6 bis 8 Jahre
	VORHER ÖFFNEN	1 Std.
	HERSTELLUNG:	Guillaume Gicqueau-Michel vinifiziert auch seinen Premier Cru Montmain ausschließlich im Edelstahltank. Bei kontrollierten Temperaturen werden die Moste sehr langsam mit den natürlichen Hefen (ohne Zugabe von Reinzuchthefen) vergoren. Der biologische Säureabbau erfolgt spontan, dann werden die Weine ganz in Ruhe, möglichst ohne Eingreifen des Winzers für gut zwölf Monate auf den Feinhefen ausgebaut, nach abgeschlossener Reife behutsam abgezogen, bei nur mäßig kühlen Temperaturen langsam stabilisiert, wenn nötig mit Bentonit geschönt und schließlich nur leicht filtriert auf die Flaschen gefüllt.
	BODEN:	tiefe bis sehr tiefe Kimmeridgeböden (Oberer Jura) am linken Serein-Ufer, harter Kalkstein in einer Matrix aus tonig-lehmigem Sedimentgestein
	WEINNOTIZ:	Vier Parzellen besitzt Louis Michel et Fils in der Premier-Cru-Lage Montmain. Von 1983 bis 1989 wurden die Reben nach und nach erneuert und liefern heute die Trauben für diesen hocheleganten, ebenso geradlinigen wie kraftvoll verführerischen Wein.
	FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
	ALLERGENE:	Sulfite
	INVERKEHRBRINGER:	Domaine Louis Michel & Fils 89800 Chablis Frankreich
	EAN-CODE:	3491631000113
	EAN-CODE KARTON:	3491631000038