



Chablis »Terroir de la Chapelle«

Patrick Piuze

Chablis. Chardonnay von unverwechselbarer Herkunft. Purer Kalkstein. Patrick Piuze bemerkenswert präzise strukturierter Chablis »Terroir de la Chapelle« präsentiert kalkig stahlige Mineralität, wie sie Chablis einzigartig macht unter den Weißweinen der Welt. Kein anderer Chardonnay schmeckt so wie Chablis.

In Courgis stehen die Reben auf Kies- und kargen Kalkböden und reflektieren deshalb die Transparenz und Leichtigkeit ihrer Herkunft in dicht gepackter Struktur, die sich rund um die Zunge abspielt. Rassige Säure spielt mit ungewohnt direkt wirkender, trotz knochentrockenen Ausbaus erstaunlich cremiger, vor allem aber frischer Struktur im Mundgefühl, man weiß nicht, ob der Wein nun »Fett« besitzt oder cremig wirkt, ob seine Säure hoch ist oder nur gut gepuffert. Eines signalisiert dieser außergewöhnlich gelungene, authentische Chablis auf jeden Fall: Trinkfluß und Trinkvergnügen.

Sein kühles Bukett verströmt weiße und gelbe Frucht- und Blütenaromen, durchsetzt mit den typischen Iod - und Austernschalennoten, wie man sie in gutem Chablis immer wieder findet. Präzise im Trunk und konzentriert in den Frucht- und Würzaromen, fest und fokussiert am Gaumen, eine erstklassig umgesetzte Terroir-Lage, die sich in den kommenden 2-3 Jahren zu einem außergewöhnlich preiswerten Chablis entwickeln wird, der seiner Herkunft zur Ehre gereicht. Begleitet Jakobsmuscheln bestens, aber auch helles Fleisch, Fisch an Saucen, die nicht zu süß sein dürfen, und geräucherten Lachs.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2024+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Muschelkalk

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan & Reinzucht

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,24

0,75l

FBU23207



www.weinhalle.de