

## *Domaine La Vigne Blanche Chablis AC*

Die Weinbautradition reicht bei der Domaine La Vigne Blanche ganze 5 Generationen zurück. Die Familie bewirtschaftet heute ca. 20 ha mit größter Leidenschaft und viel Hingabe.

Wir durften uns davon überzeugen lassen mit wie viel Liebe zum Handwerk hier gearbeitet wird. Alles fängt im Weinberg an: Auswahl der besten Parzellen, Pflege der alten Reben, Bearbeitung der Böden. Folgerichtig werden nur kleine Erträge produziert. Die Weine besitzen eine Komplexität, die beeindruckt. Chablis von handwerklicher Perfektion!

<b>Anbaugebiet:</b>	Chablis
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay
<b>Boden:</b>	Ton- und Sandböden
<b>Alkohol:</b>	12,5 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	3 - 4 Jahre
<b>Restzucker:</b>	2,8 g/l
<b>Säure:</b>	4,06 ‰
<b>Serviertemperatur:</b>	8 - 10 °C
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite
<b>EAN-Code Flasche:</b>	3 760 109 380 898



Art. 26098

**Charakteristik:** gelbgold mit grünen Reflexen, feine, frische Aromen mit Weißdornblüten. Am Gaumen rund, frisch, mineralisch. Schöne Länge mit kräftigem Abgang

**Passend zu:** kräftigen Vorspeisen, Austern, Fisch aller Art