

Domaine Thierry Mothe Chablis AC

Viticulteur Thierry Mothe

Die Domaine Thierry Mothe ist seit 1887 im Familienbesitz und wird seit mehreren Generationen weitergegeben. 1957 spezialisierte sich Herr Guy Mothe auf die Weinherstellung von Chablis. Derzeit betreiben seine drei Söhne Thierry, Jean-Louis und Vincent sieben Hektar Rebfläche. Diese werden mit ausschließlich Chardonnay bepflanzt.

Anbaugebiet:	Chablis/Frankreich
Rebsorten:	Chardonnay
Boden:	Ton- und Sandböden
Alkohol:	13 % Vol.
Lagerdauer:	3 - 5 Jahre
Restzucker:	1 g/l
Säure:	3 g/l
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 443 500 075 029



Art. 26103

Charakteristik: trocken, klar, lebendig mit einer charakteristischen hellgelben Farbe mit subtilen weißgrünen Reflexen. Typischer Chablis, spiegelt die fruchtige Art der Chardonnay-Traube perfekt wider, milde Säure, Aromen von grünem Apfel und Zitrone, feine Frucht, im Abgang vollmundig mit eleganter Mineralität.

Passend zu: Fisch, Krustentiere, Pasta, helles Fleisch