

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Chablis - William Fèvre

Art.-Nr: 05946



### Beschreibung:

In der Nase wunderbare Aromen von Mango, Apfel, Honigmelone und Grapefruit, etwas Vanille. Angenehm duftig. Am Gaumen füllig und perfekt ausbalancierte Frucht. Feine Feuerstein-Mineralik. Harmonisches Finale mit gut ausbalancierter Säure. Ein Terroirwein!

### Hersteller:

Das Weingut gehört zu den sehr bekannten Häusern im Burgund. Monsieur William Fèvre, dem früheren Eigentümer, ist es zu verdanken, daß der Chablis ausschließlich aus Chablis kommt. Im Besitz befinden sich beste Rebflächen - meistens Grand Cru-Lagen.

### Anbau:

In der weltberühmten Weinbaugemeinde im nördlichen Teil des Burgund. Südlich ausgerichtete Hanglagen. Ertragsreduzierung. Selektive Handlese.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Appellation Chablis Contrôlée	<b>Restsüße</b> 2	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Muschelkalk-Böden	<b>Trinkfenster</b> 2024-2027	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Konventionell	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte