

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Chablis Mont de Milieu 1er Cru - Charly Nicolle

Art.-Nr: 60154



Beschreibung:

Fokussierte taktile Chablis-Mineralik beim ersten Ansatz. Der gut strukturierte Körper wird von einer frischen floralen Note akzentuiert. Zarte Akazienblüte Aprikose, Mirabelle, saftiger Pfirsich und Zitrus-Fond. Eine Schicht Schmelz - dazu gut integrierte Säure. Eine runde Sache mit Länge. Ein wahrlich großer Chablis!

Hersteller:

Der freundliche Charly Nicolle lebt mit seiner Familie in dem kleinen idyllischen Ort Fleys. Das Dorf selbst hat 180 Einwohner. Hier wird traditioneller Weinbau seit vielen Generationen gelebt. Auf einer Rebfläche von circa 16 Hektar werden die Weinberge naturnah gepflegt. Die Weine sind von einer erlesenen Qualität.

Anbau:

Im Norden von Burgund, circa 100 Kilometer nordöstlich von Dijon liegt das Weißweingebiet Chablis. Im kühlen kontinentalen Klima wird auf kalkhaltigen (Kimmeridge) Böden - Chardonnay kultiviert.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Appellation Chablis Premier Cru Protégée	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Lehm, Kalk auf Kimmeridge (weißer Jura)	Trinkfenster 2023-2029	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Handlese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte