



W e i n - E x p e r t i s e

Laroche Les Chanoines Art.-Nr.: 11 01 40

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Chablis
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Domaine Laroche
KLASSIFIZIERUNG:	Chablis AOC
REBSORTEN:	Chardonnay

WEINERZEUGUNG: Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei 12-15°C für 12 Stunden kalt mazeriert. Danach wird dieser elegante Weißwein teils in Edelstahltanks und teils in Französischen Eichenfässern für drei Wochen zur Fermentation gegeben. Anschließend Lagerung für 9 Monate teils im Edelstahltank und teils in französischen Eichenfässern.

BEURTEILUNG: In der Nase komplexe und frische Aromen von Zitrusfrüchten sowie frische Blumen und ein Hauch von Anis. Am Gaumen komplex und intensiv, mit schönen Fruchtnoten wie Apfelblüten und Nuancen von Honig. Sehr langer und beständig fruchtiger Nachhall.

MENÜEMPFEHLUNG: Als Apéritif, zu Vorspeisen, Salaten, asiatischem Essen oder zu Meeresfrüchten.

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10°C

ANALYSE:
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Restzucker: 1,08 g/l (trocken)
Gesamtsäure: 6,30 g/l



Das Weingut Domaine Laroche ist ein Familienunternehmen, das als eines der besten Weingüter in Frankreich gilt. An der Spitze des Unternehmens steht Michel Laroche, die fünfte Generation der Familie der Winzer. Dank ihm wurde das Weingut von 6 auf etwa 100 Hektar ausgebaut. Das Herz des Unternehmens befindet sich im mittelalterlichen Kloster Obediencerie, inmitten der Stadt Chablis. Die Weinberge liegen mit südlicher Ausrichtung kurz vor der Stadt. Die Böden sind besonders kalkhaltig. Dies verleiht den Weinen der Domaine Laroche ihre eleganten und mineralischen Züge.