



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

Laroche Bourgogne Chardonnay

Art.-Nr.: 11 02 47



HERKUNFTSLAND: Frankreich

ANBAUGEBIET: Chablis

JAHRGANG: 2017

ERZEUGER: Laroche

KLASSIFIZIERUNG: Chablis

REBSORTEN: Chardonnay

WEINERZEUGUNG: 21 tägige Fermentation bei 16°C – 20°C und anschließender viermonatige Reifung in Edelstahltanks.

BEURTEILUNG: Klassischer Chablis mit goldener Farbe; in der Nase knackig und fruchtig mit mineralischen Anklängen; am Gaumen gut strukturiert mit fruchtigen Noten von weißen Früchten gepaart mit einer ausgewogenen Frische im Abgang.

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

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10°C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Restzucker: 0,40 g/l (trocken)
Gesamtsäure: 4,79 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.