

Chablis Premier Cru

Pierre André, Burgund, Frankreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	10-11 °C
Servierempfehlung:	weißes Fleisch oder Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 85

Charakteristik

Helle, goldene Farbe. Die Nase offenbart lebendige, mineralische Aromen mit blumigen Noten. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit ausgeprägter Mineralität und schöner Frische. Er ist sehr trocken, verfügt über perfekte Finesse und einen langanhaltenden Abgang.

Klima/Terroir

Die Weinberge von Chablis liegen im nördlichen Burgund, nahe Auxerre, entlang des kleinen Flusses Serein. Die Lage Beauroy befindet sich nordwestlich des Dorfes Chablis, nahe Poinchy. Die Region Chablis ist ein kalksteinernes Plateau, durchzogen von Tälern. Die Premier Crus befinden sich auf einer Schicht des Kimmeridgiums (155 Millionen Jahre v. Chr.), wo Mergel und Kalkstein wechseln und kleine Austernablagerungen im Gestein zu finden sind, die an das frühere, warme Meer erinnern, das Burgund damals bedeckte.

Ausbau

Traditionelle Weinbereitung: Die Trauben werden bei der Ankunft im Weingut pneumatisch gepresst. Ein Teil des Weins reift in Edelstahltanks bei 16°C, der andere Teil in Eichenfässern. Beide Teile werden 10 Monate lang regelmäßig auf der Feinhefe ausgebaut, bevor sie assembliert werden

Das Weingut

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandelsgesellschaft in Paris gründete. 1927 verliebte er sich in das schöne Château d'Aloxe-Corton mit seinen bunten Dachziegeln und kaufte es. Damit zog er in die Welt der Burgunderweine ein. Pierre André war ein talentierter und couragierter Visionär, der sich zum Ziel gesetzt hatte, die Gastronomiemärkte zu erobern. Somit erwarb er 1938 ein Restaurant in Paris, um dort seine Weine vorzustellen und seine Liebe zum Burgund mit den Gästen zu teilen. Seitdem ist das Haus den Werten seines Gründers treu geblieben und hat unablässig innoviert, um die Liebhaber großer Burgunderweine stets immer weiter zufriedenzustellen.

