

Chablis

Pierre André, Burgund, Frankreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig,
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-11 °C
Servierempfehlung:	weißes Fleisch und Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 86

Charakteristik

Helles, blasses Gelb. Die Nase beeindruckt mit Aromen weißer Früchte, ergänzt durch schöne Mineralität und Komplexität. Am Gaumen ausgewogen, mit einem zitronigen und frischen 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

Die traditionelle Weinbereitung beginnt mit der sofortigen Pressung der Trauben nach ihrer Ankunft im Keller. Es folgt eine natürliche Sedimentation bei kalter Lagerung für 48 Stunden. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei 16/20°C zur Erhaltung der Aromen. Die Reifung in Edelstahltanks dauert 8 bis 10 Monate, wobei regelmäßig aufgerührt wird, um Tiefe und Komplexität zu entwickeln.

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.

