



Chablis Premier Cru AOP

Domaine Vocoret Chablis V. Vignes Vaillons 2023

CHF 34.00

- 75cl
- 12.5%
- Burgund
- Chardonnay
- AN 3593723

Degustationsnotiz

Gelbfruchtiges, mit deutlichen Noten nach Grapefruite, Zitronen und Heublumen, im Hintergrund etwas Steinfrucht und klassische Mineralik des Chablis.

Herstellung

Ausbau im Edelstahltank

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Apéro, Meeresfrüchten, Lachs, Geflügel und Kalb.

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen des edlen Weines produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heißen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbaugebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.



Domaine Vocoret Chablis V. Vignes Vaillons

2023

Subregion

Die renommierte Appellation Chablis in Burgund liegt im Département Yonne, rund 180 km südlich von Paris. Die Region ist bekannt für ihre eleganten, mineralischen Chardonnay-Weine, die seit 1938 unter der geschützten Herkunftsbezeichnung (AOC) produziert werden. Einst das grösste Weinbaugebiet Frankreichs, umfasst Chablis heute rund 5.300 Hektar. Dank der einzigartigen Kombination aus Terroir, Tradition und moderner Produktion hat sich Chablis einen festen Platz in der Riege der grossen Weissweine der Welt gesichert.

Das Terroir von Chablis wird geprägt von kimmeridgischen Kalkböden, die reich an Fossilien sind und den Weinen ihre charakteristische Feuersteinnote «Goût de pierre à fusil» verleihen. Dabei sorgen das kontinentale Klima mit kalten Wintern und warmen Sommern für eine prägnante Säurestruktur.

Chablis wird ausschliesslich aus Chardonnay gekeltert. Die Weine sind frisch, elegant und besitzen eine lebendige Säure. Typisch sind Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einer ausgeprägten Mineralität. Die meisten Chablis reifen in Stahltanks, um ihre Reinheit zu bewahren, es gibt jedoch einige wenige Spitzenweine, die kurz im Barrique ausgebaut werden.

Die Weine von Chablis werden in vier Kategorien unterteilt: Chablis Grand Cru, Chablis Premier Cru, Chablis AOC und Petit Chablis. Grand Cru-Weine stammen aus den besten Lagen und zeichnen sich durch Tiefe und Lagerfähigkeit aus, während Petit Chablis eine leichtere, fruchtbetonte Variante darstellt.