



Domaine de la Cornasse



Frankreich

Burgund



Chablis AOC 2023 Domaine de la Cornasse

Weingut

Die Geoffrey Geschwister stammen aus einer traditionsreichen Winzerfamilie und besitzen mehrere Hektar Weinberge in Beine, einem Dorf im Herzen des Chablis. Hier finden man Südhänge mit einer Reihe von Chablis und Chablis Premier Cru Beauroy Weinbergen.

Rund 6 Hektar Weinberge wurden über Jahrzehnte von der Geoffroy Familie bewirtschaftet und werden mittlerweile von den drei Schwestern Nathalie, Sylvie und Aurélie weitergeführt. Als Familienerben sind Sie dazu verpflichtet Chablis zu produzieren, was in dieser Region als lange Tradition schon gilt. Seit 2000 hat die Domaine de la Cornasse frische, fruchtige Weine ausgebaut, die die ausgeprägten Eigenschaften der Region widerspiegeln.

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Chablis AOC
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.10 g/l
Säure:	3.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorten:	Chardonnay

Vinifizierung

Nach der Handlese und der Selektion der reifsten Trauben wurden diese sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl fermentiert. Auf den Einsatz von Holz verzichtete man bewusst, um die Frucht und Mineralität des Weins nicht zu maskieren.

Sensorik

Im Bouquet zeigen sich fein dosierte Mineralität, Frühlingswiese, Zitrusfrüchte und etwas exotische Frucht. Am Gaumen feindosierte Frucht, Mineralität und florale Aspekte.

Passt gut zu

Zu Austern ideal. Aber auch zu gedünstetem Lachs mit grünem Spargel, einer Terrine vom Steinbutt. Toller Aperitif.

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Ein Chablis, wie er sein soll. Fein, elegant, mit schöner Mineralik und schon fast unterkühltem Charme. Diese Weine wollen Aufmerksamkeit, belohnen sie aber dann auch mit tiefgründiger Aromenvielfalt und Finesse.