

Frankreich Burgund



Chablis 1er Cru Beauroy 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 wiederspiegeln.

Expertise

Jahrgang: 2023

gesetzl. Herkunft: Chablis AOC

Alkoholgehalt: 13.00 % Vol.

Restzucker: 1.80 g/l

Säure: 3.20 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

Edler feinfruchtiger Chablis aus der TOP Lage Beauroy. Feinste buttrige Noten und eine enorme Länge

Passt gut zu

perfekt zu Austern, Miesmuscheln, Zander auf Gemüsebett, Tarte aux Escargotes.

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Der Domaine Alain Geoffroy Chablis 1er Cru Beauroy besitzt Kraft und Finesse. Diese zieht er aus dem für das Burgund typischen kalkhaltigen Boden. Die Premier Cru-Lage Beauroy besitzt zudem ein einzigartiges Terroir, das der Wein widerspiegelt. Sie erstreckt sich über einen drei Kilometer langen Landstreifen nordwestlich der Stadt Chablis. Dank der Südhanglage des Weingartens reifen die Trauben trotz des kühlen Klimas sehr gut. Sie haben ein intensives Fruchtaroma und gleichzeitig ausreichend Frische.