



Chapeau Melon Chardonnay 2024 Jeremie Huchet

Weingut

Die Loire ist eine der längsten Flüsse Frankreichs und einer der wenigen in Europa, der auf großen Abschnitten nach wie vor nicht reguliert ist sondern in seinem natürlichem Zustand belassen wurde. Die Loire entspringt im Burgund und fließt nach einem Bogen strikt nach Westen dem Atlantik zu. Fast überall an den Hängen der Loire wird seit Jahrhunderten Weinbau betrieben und berühmt sind vor allem die vielen Schlösser entlang des Flusses. Hier ist vor allem Weißweingebiet mit den Rebsorten Sauvignon blanc und Chenin blanc, die hier meist trocken angebaut werden. Die wenigen Rotweine sind in erster Linie in Chinon zu finden, dort wird Cabernet franc und Malbec angebaut. Bezeichnend für die Weine von der Loire sind ihre Leichtigkeit, die frische Säure, Fruchtigkeit und Zartheit der Aromen, was auf die nördliche Lage zurückzuführen ist und was sie zu sehr modernen Weinen macht, die perfekt zur leichten Küche passen.

Tipp

Der Chapeau Melon Chardonnay ist ein unkomplizierter, charaktvoller Chardonnay aus der Loire: fruchtbetont mit feiner Säurestruktur und eleganter Mineralität. Ein authentischer Terroir-Wein von Jérémie Huchet, der preislich attraktiv ist und mit seiner Leichtigkeit überzeugt – besonders für alle, die frische Stilistik und Loire-Typizität mögen.

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Nährwertangaben: (pro 100 ml) | |
| Brennwert: | 350 kJ / 84 kcal |
| Kohlenhydrate: | 0,86 g |
| davon Zucker | 0,16 g |
| Zutaten: | Trauben, Zucker, Antioxidantien |

Expertise

| | |
|---------------------------|---------------|
| Jahrgang: | 2024 |
| gesetzl. Herkunft: | Vin de France |
| Alkoholgehalt: | 11.50 % Vol. |
| Restzucker: | 1.60 g/l |
| Säure: | 5.50 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Loire |
| Ausbau: | Stahltank |
| Rebsorten: | Chardonnay |

Vinifizierung

Reifes Lesegut, kontrollierte Niedrigtemperatur-Vergärung, Ausbau im Edelstahl

Sensorik

Grüner Apfel, florale Anklänge von Lindenblüte und Akazie, Frisch und lebendig, präsender mineralischer Unterton, saftiges Finish

Passt gut zu

Lachsfilet in Dillsauce, Ziegenkäsetarte

Lagerfähig

3 Jahre