

## Chablis AOC Premier Cru BUTTEAUX

Die Premier Cru-Lage BUTTEAUX, auf der linken Seite des Flüsschens Serein gelegen, bildet zusammen mit den benachbarten Lagen FORÊTS und MONTMAINS eine knapp 120 ha umfassende Einheit. Während MONTMAINS, die bekannteste der drei, stetig kühlen Winden ausgesetzt ist und dort die Lese oft sehr spät stattfindet, profitieren die Trauben der höher gelegenen BUTTEAUX-Flächen von freundlicheren klimatischen Bedingungen („butte“ bedeutet im Französischen so viel wie Anhöhe). Hier oben hat es bei voller Südost-Exposition viel und lange Sonne, die Belüftung der Reben ist gut, der Untergrund vom typischen Kimmeridgekalk geprägt, mit Ton in der Auflage. Die Weine zeigen sich schon in der Jugend erstaunlich zugänglich und mit einer für die Region überraschend reifen Frucht. Weiße Blüten, Biskuitnoten und Zitronenabrieb in der Nase. Im Mund viel Mandarinsaft, mentholische Noten und weißer Pfeffer. Angenehm weich trotz erfrischender Säure und viel Mineralität im langen Abgang. Kein lauter Wein, aber ein für einen Premier Cru sehr zugänglicher.

Erzeuger:	Jean-Marc Brocard
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Gegrillte Dorade, Jakobsmuscheln mit Wermut, Cremige Pasta-Gerichte
Artikel-Nr.	17725
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	24
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	74
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13



# Weinpass

