

**WIELAND**  
Beste Auslese  
seit 1837



## 2023 Chablis AOP

Chartron et Trébuchet

<b>Produzent</b>	Chartron et Trébuchet
<b>Ausschanktemperatur</b>	10°-11°
<b>Trinkreif</b>	ca. 3 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	13 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	4712718

### Degustationsnotizen

Blassgelb-glänzende Farbe. Vielschichtiges Bukett mit Noten weisser Früchte, schöne und komplexe Mineralität. Am Gaumen ausgewogen mit frisch-zitronigem Abgang.

### Empfehlungen

warmen Austern oder Fisch in Sosse, hellem Fleisch, Sushi, Ziegenkäse, Blauschimmelkäse

### Bemerkungen

Das Weinbauggebiet Chablis liegt auf einem von Tälern durchzogenen Kalkplateau. Hier wachsen die Premier Crus auf einem aus dem Kummeridgium (155 Mio. Jahre v. Chr.) stammenden Unterboden, in dem sich grauer Mergel mit Kalkbänken abwechselt. Dieses Kalkgestein enthält winzige Austernablagerungen aus dem warmen, seichten Meer, das einst das Burgund bedeckte.