

# Maison Castel Chablis AOC Maison Castel



<b>Art.-Nr.:</b>	621149-2023
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Chablis
<b>Anbauregion:</b>	Burgund (Bourgogne)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Klassifizierung:</b>	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
<b>Rebsorten:</b>	100% Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	6.90 g/l
<b>Säure:</b>	5.0 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	11-13
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>EAN:</b>	3211209969853

## Preise

**Flasche 19,90 €** brutto

Preis pro Liter: 26,53 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Helles Gold mit grünen Reflexen
- Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten, mineralische Noten
- Frisch und kräftig am Gaumen.
- Speiseempfehlung: Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch

Die AOC Chablis ist Teil des Burgunds, einer der renommiertesten Weinregionen Frankreichs. In dieser AOC werden ausschließlich Weißweine aus der Rebsorte Chardonnay hergestellt. Die überwiegend kalkhaltigen Böden und das kühle Klima der Appellation führen zu mineralischen, aromatischen Weinen.

Nach einer pneumatischen Pressung erfolgt eine kurze Vorgärungsmazeration. Die Vinifizierung erfolgt dann in Edelstahltanks bei mittlerer Temperatur. Der Ausbau auf der Hefe und die "batonnage" (Aufrühren der Hefe) bringen die Geschmeidigkeit und Mineralität des Chardonnay zur Geltung.

