Maison Castel

Chablis AOC Maison Castel



Art.-Nr.:	621149-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Trinkreife:	3
Alkoholgehalt:	13 %
Anbaugebiet:	Chablis
Anbauregion:	Burgund (Bourgogne)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	100% Chardonnay
Restzucker:	6.90 g/l
Säure:	5.0 g/l
Serviertemperatur:	11-13
EAN:	3211209969853

Preise

Flasche 21,00 € brutto

Preis pro Liter: 28,00 €

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.

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe (Sulfite), Kann unter Schutzatmosphäre verpackt werden

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	328kJ
Energie (kcal)	79kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0,9g
Zucker	0g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g