

# Domaine de la Cote de Fasse

## Chablis 1er CRU AOP



Anbaugebiet: Frankreich - Beine - Chablis

Jahrgang:	<b>2018</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	13,0 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	4,3 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	0,16 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	Chardonnay		

Auszeichnung: **Palmares Gold, Gilbert&Gaillard Gold**

### Empfehlung:

Ein perfekter Speisenbegleiter zu Austern, Fisch in leichter Sauce und Geflügel.

### Beurteilung:

Der Chablis 1er CRU ist ein Wein mit Struktur und langem Abgang. Goldene klare Farbe. In der Nase ist er fruchtig mit Anklängen von exotischen Früchten. Am Gaumen sehr intensiv und gehaltvoll.

### Ernte / Herstellung:

Traditionell in Edeltank, 25% in Eichenfässern

### Weinerzeuger:

Das familiengeführte Weingut Domaine de la Cote de Fasse liegt in der Chablis-Weinbau-Gemeinde Beine. Chablis 1er CRU wird auf 0,8 ha angebaut. In der jetzigen Form seit 1991. Die Reben stehen auf vielfältigen Kalk- und Fossilienreichen Unterboden.



Art.-Nr.: 07631-18

