



## Chablis «Vieilles Vignes», AOC, Chablis 2020

Daniel-Etienne Defaix

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| <b>Kategorie:</b>        | Weissweine       |
| <b>Artikelnummer:</b>    | 467220           |
| <b>Grösse:</b>           | 75cl             |
| <b>Land:</b>             | FRANKREICH       |
| <b>Region:</b>           | Burgund, Chablis |
| <b>Alkohol:</b>          | 12.5%            |
| <b>Rebsorte:</b>         | Chardonnay       |
| <b>Allergen Hinweis:</b> | Enthält Sulfite  |

### Der Produzent

Daniel-Etienne Defaix besitzt 30 Hektaren Reben im Herzen von Chablis: Seine Weingärten sind vielleicht sogar die ältesten der Region, wurden sie bereits vor über 1000 Jahren von Mönchen angepflanzt und kultiviert. Die Reben für den Vieilles Vignes sind mindestens 45-jährig und wachsen auf den Chablis-typischen kalkhaltigen und fossiliendurchsetzten "kimméridgien" Böden. Sehr traditionell arbeitet die Domaine Daniel-Etienne Defaix auch noch heute: 18 Monate Bâtonnage (Ausbau auf der Feinhefe) sorgen für die typischen Autolyse-Aromen und die gute Struktur für die überdurchschnittliche Lagerfähigkeit der Weine. Kein Wunder sind die Chablis von Defaix in 450 Restaurants in Frankreich vertreten.

### Der Wein

Die Trauben stammen von durchschnittlich 54-jährigen Rebstöcken aus verschiedenen Lagen und werden traditionell gekellert: ca.18 Monate Bâtonnage (Ausbau auf der Feinhefe) und anschliessend 2 Jahre Reifung im Stahltank.

### Der Charakter

Die Aromen in der Nase erinnern an Steinobst, Zitrusfrüchte und das Chablis-typische kalkhaltige Gestein. Im Gaumen ist der Wein sehr präzise und frisch, mit einer sehr schön eingebundenen Säure und mineralischem Finale. Passend zum Aperitif oder zu leichten Fischgerichten.

