



Chablis «Les Lys», 1er Cru, AOC, Chablis 2011

Daniel-Etienne Defaix

Kategorie:	Weissweine
Artikelnummer:	464211
Grösse:	75cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Burgund, Chablis
Alkohol:	13%
Rebsorte:	Chardonnay
Allergen Hinweis:	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 aus den alten Rebstöcken der Premier Cru Lage "Les Lys" und werden traditionell gekeltert: ca.18 Monate Bâtonnage (Ausbau auf der Feinhefe) und anschliessend ganze 8 Jahre Reifung imahltank bevor der Wein in Flaschen abgefüllt wird.

Der Charakter

Goldgelb im Glas mit Aromen von weissen Blumen, Rosen und Quittengelée. Am Gaumen cremig mit angenehm mineralischer Salzigkeit und langem reiffruchtigen Abgang. Passt zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und hellem Fleisch.

