

Chablis AP – «Les Annonciades» Maison Chandesais

Das Haus Chandesais ist ein kleines Weingut und Weinhandelshaus im Familienbesitz, das 1933 von Émile Chandesais gegründet wurde. Es liegt in der Region Burgund, in der Gemeinde Fontaine, im Herzen der berühmten Côte Chalonnaise. Das Weinhandelshaus florierte im Laufe der Jahre, nachdem es die Weinbereitung, den Ausbau und die Vermarktung seiner Burgunderweine selbst übernahm, was sich auch in der Qualität ihrer Weine und der Einhaltung der Traditionen des Hauses widerspiegelte. Das Weingut besitzt beste Parzellen in Premier- und Grand Cru-Lagen, wie Aloxe-Corton, Chablis und Hautes Côtes de Nuits. Obwohl die verschiedenen Lagen nicht weit auseinander liegen, unterscheiden sie sich doch deutlich in Boden und Klima. Diese unterschiedlichen Charaktere herauszuarbeiten und in perfekter Form darzustellen ist das große Ziel. Es gelingt ihnen auf beeindruckende Weise das herauszuarbeiten. Alle Weine besitzen Tiefe und Komplexität und vor allem eine große Individualität.

Anbaugebiet:	Chablis/Frankreich
Rebsorte:	Chardonnay
Bodenart:	Ton- und Sandböden
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	5 - 8 Jahre
Restzucker:	0,12 g/l
Säure:	2,8 ‰
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 267 681 227 196



Art.-Nr. 26104

Charakteristik:	Goldene Farbe mit silbernen Reflexen, die Nase offenbart ein würziges und blumiges Bouquet. Dann folgen mineralische Noten und ein Hauch reifer Zitrusaromen, die diesem feinen Duft eine zarte Nase verleihen. Der Auftakt ist frisch, geradlinig und mineralisch. Aromen von grünem Apfel und Zitrone, feine Frucht, im Abgang vollmundig mit eleganter Mineralität.
Passend zu:	Fisch, Krustentiere, Pasta, helles Fleisch