



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

William Fèvre „Les Preuses“ Chablis Grand Cru AOC

Artikel-Nr: 101234 (Lieferung in 6er Holzkiste)

ANBAUGEBIET Frankreich / Burgund

REBSORTE(N) Chardonnay

KLASSIFIZIERUNG Grand Cru AOC

ERZEUGER William Fèvre

AUSBAU Nach der Handlese werden 50-60% des Weines über 14-15 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Der andere Anteil des Weines liegt in Edelstahltanks.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In die sonst florale Nase mischen sich noch einige fruchtige Aromen mit ein, untermalt von intensiven mineralischen und feiner Rauchnote. Am Gaumen präsentiert er sich sehr rund, körperreich und edel mit wunderbar langem Finish.

SERVIEREMPFEHLUNG Ausgezeichneter Begleiter von Gerichten mit Muscheln, Fisch und Krustentieren, gegrillt oder mit Sahnesauce. Auch delikat zu hellem Fleisch. Perfekt zu Hummerravioli.

SERVIERTEMPERATUR 12-14 °C



Dass der Chablis bis heute nicht von hier oder da kommt, sondern ausschließlich und nur aus Chablis, das verdankt man vor allem ihm: William Fèvre.

Niemand besitzt zudem mehr Grand Cru Lagen im Chablis als die Domaine William Fèvre und es ist das einzige Haus das eigene Parzellen bewirtschaftet und das gleich in sechs der sieben Grand Cru Lagen.

Andrew Jefford bringt es in seinem Kompendium Weinlandschaft Frankreich auf den Punkt: „Das beste Gut im Chablis trägt den Namen seines früheren Besitzers William Fèvre! Wenn es ein Gut in Chablis gibt, dessen Weine jede Nuance der einzigartigen Böden zum Ausdruck bringen, dann dieses.“

