



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Domaine William Fèvre Chablis AOC

Artikel-Nr: 102512

ANBAUGEBIET Frankreich / Burgund

REBSORTE(N) Chardonnay

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER William Fèvre

AUSBAU Der Wein wurde für 10-12 Monate in Edelstahltanks gelagert. 5-10% werden über 5-6 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Dieser Wein überzeugt mit seinem frischen Bukett mit Zitrusnoten und Tönen weißfleischiger Früchte. Er präsentiert sich frisch und geschmeidig mit Chablis-typischer Mineralität.

SERVIEREMPFEHLUNG Perfekt zu Carpaccio von Jakobsmuscheln. Passender Begleiter zu gegrilltem Fisch oder Fischgerichten mit leichter Soße, jedoch auch zu verschiedenen Meeresfrüchten, Austern und Sushi.

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.“

