



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

William Fèvre Chablis AOC

Artikel-Nr: 110509

ANBAUGEBIET Frankreich / Burgund

REBSORTE(N) Chardonnay

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER William Fèvre

AUSBAU Der Wein wurde vollständig in Edelstahltanks ausgebaut.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Jugendlich-mineralische Aromen, duftig, Zitrus- und Vanillenoten, sehr komplexe, perfekt ausbalancierte Frucht und feine Mineralik bei schlanker Struktur, harmonisches Finale mit gut ausbalancierter Säure

SERVIEREMPFEHLUNG Ausgezeichneter Begleiter von Gerichten mit Muscheln, Fisch und Schalentieren, sehr gut auch zu Kalbsfleisch und Geflügel. Perfekt zu Lachstatar.

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.“

