



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

William Fèvre „Fourchaume“ Chablis Premier Cru AOC

Artikel-Nr: 110516

ANBAUGEBIET Frankreich / Burgund

REBSORTE(N) Chardonnay

KLASSIFIZIERUNG Premier Cru AOC

ERZEUGER William Fèvre

AUSBAU Die Trauben werden mit der Hand gelesen. 40-50% des Mostes werden in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut über ein Dauer von 13-14 Monate. Der andere Part reift im Edelstahltanks.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Ein sehr aromatisches Bukett mit fruchtigen und floralen Noten harmoniert hier mit einem runden Mundgefühl aus kraftvoller Eleganz. Ein geschmeidiger Wein, der mit seiner typischen Mineralität wunderbar ins Chablis passt.

SERVIEREMPFEHLUNG Ausgezeichneter Begleiter von Gerichten mit Muscheln, Fisch und Krustentieren, gegrillt oder mit Sahnesauce. Auch delikater zu Kalbsfleisch und Geflügel. Perfekt zu Bressehuhn mit Estragonsauce.

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.“

