

La Chablisienne La Pierrelée Chablis AOC

La Chablisienne ist eine der bedeutendsten Kooperativen im Burgund und gilt seit ihrer Gründung 1923 als Garant für hochwertige Weine aus dem Chablis. Der „La Pierrelée“ vereint die typischen Merkmale der Region: kühle Frische, kalkgeprägte Mineralität und eine klare, präzise Aromatik. Die Weinberge liegen auf den berühmten Kimmeridge-Kalkböden, die den Chardonnays dieser Region ihren unverwechselbaren Charakter verleihen.

Vinifikation

Nach selektiver Lese erfolgt die Gärung temperaturkontrolliert im Edelstahltank, ergänzt durch einen kleinen Anteil in Holz, um Struktur und Komplexität zu betonen. Die Lagerung auf der Feinhefe sorgt für zusätzliche Cremigkeit und Tiefe.

Verkostungsnotizen

In der Nase feine Aromen von Zitrone, grünem Apfel und weißen Blüten, untermalt von einem Hauch Feuerstein. Am Gaumen frisch und lebendig, mit straffer Struktur, kühler Mineralität und einem klaren, langen Abgang.

Speisenempfehlung

Perfekt zu Austern, Jakobsmuscheln oder Zanderfilet, ebenso zu hellem Geflügel oder feinen Ziegenkäsesorten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Austern, Ziegenkäse, Jakobsmuschel, Zanderfilet
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	12.50%
Verschlusstyp	Korken
Region	Burgund
Rebsorte	Chardonnay
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

La Chablisienne
8 Boulevard Pasteur 89800 Chablis Frankreich