de l'Enclos

Chablis "à l'ouest" AOC, sans sulfite ajouté

, 750 ml

France,

9910310093

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Das Umfüllen in die Karaffe und bauchige Burgundergläser lassen ihn zusätzlich gewinnen.

Tarte mit Kürbis, Cashewnüssen und Wildkräutersalat (vegetarisch)

Lachs mit Zitronen-Thymianbutter auf Chablis Risotto

Poularde mit Flusskrebsen, Krustentiersauce und Mango

Tasting review

by Christina Hilker on 14.07.2025

Info zum Wein:
3 ha Reben aus dem Jahr 1984 in südliche und südöstliche Ausrichtung auf Kimmeridge Boden.
Geerntet am 19.09.2023, Spontangärung mit 16 Monaten Hefelager im Stahltank, Flaschenfüllung am 02.04.2025 mit minimaler Schwefel Zugabe von 10 mg/l.
Farbe:
Intensives Goldgelb mit schöner Dichte.
Nase:
In der Nase zeigt sich der 2023 Chablis à l 'ouest mit saftigen Aromen von reifen gelben Früchten, exotische Noten von Mango, Limette und Papaya. Durch das lange Hefelager treten Noten von hellem Tabak und ein Hauch weiße Schokolade hinzu. Seine Mineralität ist markant, präsent und fasst alles wunderschön ein.
Gaumen:
Auf der Zunge angelangt explodiert er mit einer lebendigen Säure und belebender Frische, die den Mund wunderschön wässert und mit viel Salzigkeit und Länge zurückbleibt. Ein fantastischer Essensbegleiter, der mit jedem Schluck zu einem weiteren anregt und nach 2 Tagen geöffnet im Kühlschrank sich noch facettenreicher zeigt, als frisch geöffnet.