de l'Enclos

Chablis AOC

2025, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910310106

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Seezunge mit Zitronen-Beurre Blanc, Kapern und Büsumer Krabben (Fisch)

Reissalat mit Hühnchen, Zitrone und süß marinierten Zwiebeln (Geflügel)

Grüner Spargel mit Miso-Hollandaise und Panko (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.07.2026

Information zum Wein
Die Basis für diesen Chablis bilden mehr als 15 Hektar Weinberge rund um die Ortschaften Chablis, La Chapelle, Fontenay und Beine. Die Böden sind kalkig mit Kimmerdige- und Portlandian-Kalk und die Trauben werden von Hand gelesen. Nach der Lese wird direkt gepresst und der Most spontan in Edelstahl-Fermentern vergoren. Ausgebaut wird der Chablis im klassischen mehrjährigen Holzfass. Nach dem Ausbau wird leicht filtriert und geschwefelt.
Farbe
leuchtendes Zitronengelb

Nase
Der 2025er Jahrgang des *Chablis* wirkt elegant und fein, transparent und klar mit duftigen Anklängen von Zitronsorbet, etwas Limette, Weißen Johannisbeeren, Gartenkräutern und Petrichor mit ein wenig Hefe.

Mund
Am Gaumen wird der Chablis dann stoffiger, kleidet den Gaumen aus, wirkt kraftvoller, als die Nase suggeriert hat, bleibt aber duftig, zitrisch und terroirgeprägt mit einer geschliffenen, leicht kreidigen Textur, feiner Extraktsüße und viel Energie. Dabei ist er in diesem Jahr fast so fruchtig, dass es aromatisch auch ein Riesling dieses Jahrgangs sein könnte. Mit Luft aber wird es ein Bilderbuch-Chablis mit Druck, zitrische Helligkeit, pikant zestigen Noten und einer wunderbaren Frische.