de l'Enclos

Petit Chablis AOC

2025, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910310105

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Taschenkrebs mit Fenchel, Apfel und Schnittlauchöl (Meeresfrüchte)

Wolfsbarsch-Ceviche mit Limette, Fenchel und Koriander (Fisch)

Zucchiniblüten, gefüllt mit Ricotta und Zitronenthymian (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.06.2026

Information zum Wein
Chardonnay von einer Fläche von 1,70 Hektar. Die Reben wurden 1990 auf einem Lehm-Kalk-Plateau aus dem Portlandium gepflanzt. Die Parzelle befindet sich oberhalb der Kirche von Beine in einer gelegen nach Osten abfallende Lage. Nach der maschinellen Lesen erfolgte eine natürliche Weinbereitung mit einheimische Hefen in Edelstahltanks. Neunmonatiger Ausbau auf der Hefe ohne Abstich. Füllung mit einem Gesamt-SO_2 von 26 mg/l.

Farbe
leuchtendes Zitronengelb

Nase
Bei diesem *Petit Chablis* ist ein jugendlich frischer, kühl und lebendig, einladend und unkompliziert wirkender Chardonnay, der an Zitronen, Limetten, Weiße Johannisbeeren und frisches Gras erinnert. Dazu kommen Anklänge von Zitronenminze und kreidiges Gestein.

Gaumen
Am Gaumen besitzt der *Petit Chablis* eine klare, druckvolle und lebendige, gleichzeitig feine Säure und ebenso eine delikate Cremigkeit. Neben den Kräuternoten, dem Agrumen und den weißen Beeren zeigt sich auch hier eine kreidige Note und eine dezente, mundwässernde Salzigkeit. Ein trinkfreudiger, unkomplizierter Wein für das Hier und Jetzt.