



## Château du Clos Léonard Chandon

Pouilly-Fuissé AOP 2017

Ein Chardonnay aus reicher Natur: so vorzüglich wie ein weisser Premier Cru aus dem Burgund.

**Artikelnummer** 5804.17

**Weingut** Château du Clos

**Region** Bourgogne

**Jahrgang** 2017



### Degustationsnotiz

Helles Gelb; im Bukett zitrische und exotische Früchte, Noten von Blüten, Honig und Röstaromen; frischer Auftakt, am Gaumen komplex, feingliedrig und aromatisch, noch jugendlich; mineralische Anklänge tragen den anhaltenden Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Chardonnay (100%)



### Speisenvorschläge

Steinbutt, Zander, Geflügel, Spaghetti mit Rucola, Camembert, Münsterkäse, Kalbfleisch



### Lagern

Bis mindestens 2030 lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei 12-14 °C



### Verschluss

Naturkork



### Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	14 mg/l
Gesamte SO2	72 mg/l
Flüchtige Säure	0.68 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.44
Restzucker	1.5 g/l
Analysedatum	20.04.2018

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/5804.17](http://www.delinat.com/5804.17)