



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 SO ₂	14 mg/l
Gesamte SO ₂	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