

Chablis AOC 2023

Bio-Wein

Komplex, schöne Mineralität, feine Zitrusnoten, klare, kernige und harmonische Struktur

Winzer: Pascal Bouchard
Region: Burgund
Rebsorte: 100% Chardonnay
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Jakobsmuscheln, Krustentiere, Bouillabaisse, Scampi- und Gemüserisotto

0.75 l – Bestellnummer n206323

Pascal Bouchard
Burgund

La Maison Pascal Bouchard liegt im Herzen der Weinberge von Chablis und zeugt von der Tradition und dem Know-how der Familie. Ausgestattet mit modernen Anlagen, die ihren Qualitätsansprüchen gerecht werden, produziert sie Weine von höchster Qualität. Der Weinkeller bietet optimale Bedingungen für den Ausbau der edlen Tropfen. Die besondere Geologie der Region, das Kimméridgian, das vor 150 Millionen Jahren entstand, als ein Meer die Region bedeckte, kombiniert mit dem Klima und der sorgfältigen Arbeit der Menschen, prägen die typische Finesse und Eleganz der Weine. Sowohl Joëlle Tremblay als auch ihr Mann Paul Bouchard brachten Weinberge in den gemeinsamen Betrieb ein, den sie heute zusammen mit ihren beiden Söhnen führen. Romain, der ältere, stellte den Betrieb auf biologischen Weinbau um. Die Weine von Pascal Bouchard sind in den renommiertesten Lokalen und in über 30 Ländern vertreten. Sowohl in Frankreich als auch international zeugen die Ergebnisse bei Wettbewerben sowie die Kommentare der Fachpresse von einer stetig wachsenden Qualität.

Abbildung unverbindlich