

# Mont-de-Milieu Chablis 1er Cru AC

Vignoble Dampt Frères, Collan



<b>Eigenschaft</b>	Weissweine
<b>Herkunft</b>	Chablis, Burgund
<b>Traubensorte</b>	100% Chardonnay
<b>Vinifikation</b>	25% im Fass, 75% im Edeltank
<b>Farbe</b>	Brillantes goldgelb
<b>Aroma</b>	Eine intensive Nase mit Noten von weissen Blüten und exotischen Früchten.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen zeigt sich der Wein mit einem vollem Körper und einer prägnanten Struktur. Die gute Reife der Traube ist durch intensive Note von kandierten Früchte wahrnehmbar. Erfrischender und sehr angenehmer Abgang.
<b>Passt zu</b>	Meeresfrüchte, Fisch und hellem Fleisch in Sauce u.v.m.
<b>Ausschanktemperatur</b>	10° - 12° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	5-7 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl