Jean-Paul & Benoît Droin

Chablis 1er Cru AOP

Von Qaviste

Angebotsdetails



CHABLIS 1ER CRU VAILLONS 2025

In der Nase vereinen sich Weissdorn und frische Zitrone, gefolgt von einer jodigen Note wie eine Brise, die vom Kieselstrand heraufweht. Dahinter öffnet sich saftige helle Frucht: frisch aufgeschnittene Birne und ein Hauch von Weinbergpfirsich. Der Gaumen zeigt sich klar und direkt, geführt von einer lebhaften, nie aggressiven Säure und einem feinen Schmelz, der den Mund sanft auskleidet. Das Finale hinterlässt ein kreidiges, mineralisches und fast spürbar taktiles Gefühl, das sofort zum nächsten Schluck verführt. Ein strahlender Chablis, der sich schon jung wunderbar offenbart und dennoch die volle Substanz eines echten Premier Cru besitzt. Nicht umsonst serviert Benoît Droin diesen Vaillons am liebsten als ersten Premier Cru am Tisch: Weisse Blüten, Meeresbrise und Kreide, die auf der Zunge singt. Ein traumhafter Chablis, auf den man nicht warten muss!

Land

Frankreich

Region

Burgund

Farbe

Weiss

Anbaumethode

Traditionell

Rebsorte

Chardonnay

Inhalt

75 cl

Verschluss

Diam

Appellation

Chablis 1er cru AOC

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig aus dem Kimmeridgium

Weinbereitung

Weinbereitung und Ausbau: 25% in Eichenfässern

Schönung und Filtration vor der Abfüllung

Ausbau

10 Monate

25% in Eichenfässern und im Stahltank

Trinkreife

Jetzt bis 2037

Passt zu

Risotto mit Eierschwämmli und schwarzen Trüffelsplittern

Servicetemperatur

10°C

Alkoholgehalt

13% vol

Jean-Paul & Benoît Droin

Chablis 1er Cru AOP

Von Qaviste

Angebotsdetails



CHABLIS 1ER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2025

Zu Beginn hält sich das Bouquet noch vornehm zurück, fast streng. Dann entfaltet es sich Schicht für Schicht: Feuerstein, Zitronenzeste, Orangenblüte und ein feiner Hauch Anis, harmonisch abgerundet durch reife Birne und zartes Brioche. Der Gaumen zeigt spürbare Substanz. Er präsentiert sich dicht, straff und mit seidiger Textur, perfekt balanciert durch die vibrierende Säure. Die Reifung im Holzfass ist meisterhaft eingebunden; sie verleiht Tiefe, ohne sich jemals in den Vordergrund zu drängen. Der Abgang ist bemerkenswert lang, getragen von kreidiger Mineralität und einer noblen Salzigkeit, die langanhaltend den Trinkfluss anregt. Ein Wein mit Ecken und Kanten, dem die Flaschenreife zu noch grösserer Grösse verhelfen wird.

Land

Frankreich

Region

Burgund

Farbe

Weiss

Anbaumethode

Traditionell

Rebsorte

Chardonnay

Inhalt

75 cl

Verschluss

Diam

Appellation

Chablis 1er cru AOC

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig aus dem Kimmeridgium

Weinbereitung

Weinbereitung und Ausbau: 25% in Eichenfässern

Schönung und Filtration vor der Abfüllung

Ausbau

10 Monate

25% in Eichenfässern und im Stahltank

Trinkreife

2027 - 2040

Passt zu

Risotto mit Eierschwämmli und schwarzen Trüffelsplittern

Servicetemperatur

10°C

Alkoholgehalt

13% vol