

**Degustationsnotiz**

Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks, wodurch die Gewächse ihre Frische bewahren, ohne von Holzeinflüssen überlagert zu werden. Mit seinem mineralisch-trockenen, leicht salzigen Geschmack begleitet dieser Vorzeige-Wein Fischspeisen und Meeresfrüchte perfekt. Wir kennen nur wenige Betriebe, die derart typische, ausdrucksstarke Chablis hervorbringen – und dies immer noch zu äusserst moderaten Preisen.

Traubensorte	Chardonnay
Traubenanteil	100% Chardonnay
Sortiment	Weisswein
Alkoholgehalt	12.5%
Flaschengrösse	75 cl
Land	Frankreich
Region	Burgund
Weingut	Domaine Clotilde Davenne
Jahrgang	2023
Trinkreif ab	jetzt
Haltbarkeit	Ende 2029

**Dieser Wein passt zu**

Gemüsegerichte, Kalbfleisch, Meeresfrüchte, Fisch