

Saint Martin

Chablis AOC, Domaine Laroche, Frankreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch, frisch, fruchtig
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Fische, Krustentiere, Muscheln
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	11 01 41

Charakteristik

In der Nase Noten von Pfirsich, Birne und Haselnuss. Dazu Zitrusaromen und florale Nuancen. Am Gaumen vollmundig, mit schönen vielschichtigen Fruchtnoten und eine feine Mineralität. Langes, fruchtiges Finale.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen mit südlicher Ausrichtung kurz vor der Stadt Chablis. Die Böden sind besonders kalkhaltig. Dies verleiht den Weinen der Domaine Laroche ihre eleganten und mineralischen Züge.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei 12-15°C für 12 Stunden kalt mazeriert. Danach wird der Laroche Saint Martin bei 17°C temperaturgesteuert in Edelstahltanks für 14 Tage vergoren und ausgebaut. Anschließende Lagerung für 6 Monate in Edelstahltanks.

Das Weingut

Das Weingut Domaine Laroche ist ein Familienunternehmen, das als eins der besten Weingüter in Frankreich gilt. An der Spitze des Unternehmens ist Michel Laroche, die fünfte Generation der Familie der Winzer. Dank ihm wurde das Weingut von 6 auf etwa 100 Hektar ausgebaut. Das Herz des Unternehmens befindet sich im mittelalterlichen Kloster Obediencerie, inmitten der Stadt Chablis. Michel Laroche pflegt eine Politik der natürlichen Weinherstellung, aber legt auch sehr viel Wert auf Innovation. So bringen sie ihre Weine mit kühnen aber auch kalkulierten Innovationen, auf prestigeträchtige Weinkarten und in die besten Restaurants und Hotels der Welt.

