

JULIEN BROCARD
Chablis AC
La Boissoneuse Burgund weiss



| | |
|----------------------|-----------------------|
| Jahrgang: | 2020 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Julien Brocard |
| Traubensorten: | Chardonnay |
| Anbaumethode: | Biodynamisch |
| Alkoholgehalt: | 13.00% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 10-12° |

"La Boissoneuse" - eine von sieben Einzellagen die Julien Brocard biodynamisch bewirtschaftet - ist wohl mitunter eine seiner Lieblinge. In der Nase zeigen sich Aromen von weissem Pfirsich, Orangeat & Zitronat, Mirabellen und frische Ananas, floral-würzig unterlegt mit Noten von Zitronenverbene, weissen Blüten, Frühlingshonig und etwas Brioche. Am Gaumen mit gutem Grip, saftig-knackiger Frische, schönem Schmelz und mineralisch-zartem Salz Ton im Finale.

Empfehlung

Toller Begleiter zu verschiedenen Fischgerichten, wie ganze Dorade aus dem Ofen mit Zitrone, Kräutern und Fenchel, oder zu pochierten Seezungenröllchen an Weissweinsauce, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.