



Petit Chablis



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village der Weinregion *Chablis* im Département Yonne.
Produktionsgemeinden: Diese Appellation darf in allen Gemeinden der Weinregion *Chablis* hergestellt werden.

CHARAKTER DER WEINE

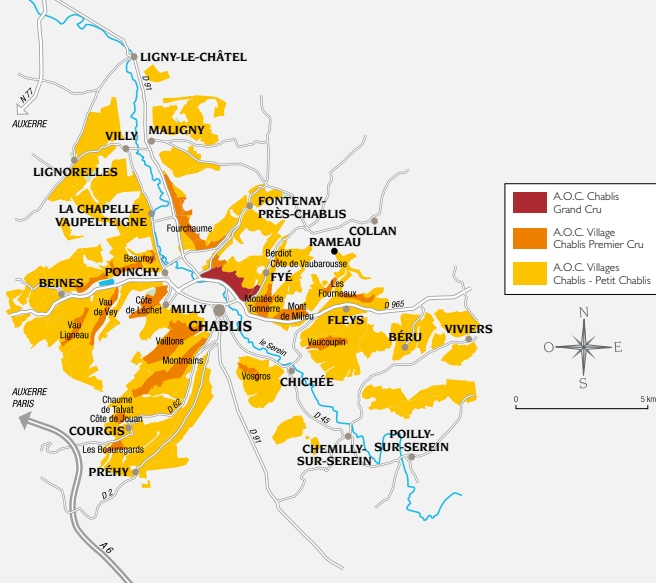
Äußerlich präsentiert er sich mit einer klaren und hellen goldenen Farbe und Roggenstroh-Tönen, manchmal durchsetzt mit grünen Reflexen. Am Gaumen entfaltet der trockene **Weißwein** Aromen von weißen Blüten (Weißdorn, Akazie) mit Noten von Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit) auf einer mineralischen Basis (Feuerstein). Manchmal finden sich auch Noten von Pfirsich oder weißfleischigen Früchten. Am Gaumen ist er leicht und lebendig mit ausgewogener Säure. Auf diesen spritzigen Auftakt folgt eine schöne Rundheit. Seine Jodanklänge sind typisch für das Gebiet. Fülle und Frische verbinden sich zu einem lang anhaltenden und perfekt komponierten Gesamteindruck am Gaumen. Man trinkt ihn jung, am besten ist er im Alter von zwei Jahren.

EMPFEHLUNGEN DES SOMMELIERS

Weißwein: Obwohl er in großer Entfernung vom Meer hergestellt wird, weist der Petit Chablis schöne Jodaromen auf, die sehr gut zu Austern, Fischtartar sowie zu Krabben – roh, gegrillt oder mit Sauce – passen. Man serviert ihn auch gerne zu frittierten Fischen, gegrillten Sardinen und vielen anderen Fischzubereitungen.

Er besticht vor allem durch seine Lebendigkeit. Spiegeleier und Omelett begleitet er ausgezeichnet und nimmt ihnen ihre Schwere. Auch Andouillettes und Schnecken hebt er sehr gut hervor. Ziegenkäse passen ebenfalls perfekt zum unbeschwerten Charme des Petit Chablis, genauso wie Hart- und Schnittkäse, zum Beispiel Gouda oder Gruyère. Seine Frische begleitet mit Leichtigkeit Sommersalate und Aperitifs, zum Beispiel Gougères, die typischen Burgunder Käsewindbeutel.

Serviertemperatur: 8 °C zum Aperitif,
9 bis 10 °C bei Tisch.



LAGE

Die auf beiden Seiten des Serein-Tals angebaute *Appellation d'Origine Contrôlée* PETIT CHABLIS wurde 1944 eingeführt. Sie bildet einen der Ringe des Chablis-Gebiets, das seine goldene Tür im Department Yonne zur Bourgogne hin öffnet. Als reinsortiger *Chardonnay* ist der Petit Chablis in Wirklichkeit überhaupt nicht klein (*petit*).

TERROIRS

Die für diese Appellation und ihre Anpflanzungen ausgewählten *terroirs* liegen an den oberen Hängen oder im vorderen Teil der Hochebene. Sie bestehen aus braunem hartem Kalk oder manchmal aus Lehm- oder Sandböden und liegen im Allgemeinen auf einer Höhe von 230 bis 280 Metern mit unterschiedlicher Ausrichtung.

FARBE(N) UND REBSORTE(N)

Ausschließlich **Weißwein** aus der Rebsorte **Chardonnay** (in der Region Beaunois genannt)

PRODUKTION

Produktionsfläche*:

1 Hektar (ha) = 10.000 m² = 24 Ouvrées
(Oberflächenmaß in der Bourgogne)

884,15 ha

Durchschnittliche Jahresernte**:

1 Hektoliter (hl) = 100 Liter = 133 Flaschen
47.507 hl

* 2011, ** 5-Jahres-Durchschnitt 2007-2011