

DRINKS.

Domaine Julien Brocard Chablis Les Vaudevey 1er Cru AC 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40815920
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Burgund - Chablis
Abfüller	S.a.r.l. Domaine Jean Marc Brocard, 3 Route de Chablis, 89'800 Pr�hy, France
Marke	Julien Brocard
Typ	Weisswein
Allergene	enthalt Sulfite
Degustationsnotiz	mineralischer, leicht salziger Charakter mit Noten von Apfel, Birne, Butter, Zitrone, Heu und Blumen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2020



Passend zu

Fisch & Meeresfrüchte, Käse,
Schwein

Beschreibung

1973 pflanzte Jean-Marc Brocard seinen ersten Weingarten in der Weinbauregion Chablis. Julien trat dem elterlichen Unternehmen im Jahr 1995 bei. Seine besondere Aufmerksamkeit galt der Lage La Boissonneuse, auf der er schon bald biodynamische Methoden implementierte. Julien registrierte seine eigene Marke und liess seine Weine im Jahr 2002 als biodynamisch zertifizieren. Die biodynamische Landwirtschaft erfordert einen ungleich grösseren Aufwand, da man dem Boden und den Pflanzen viel Aufmerksamkeit schenken muss, um ihre Vitalität zu erhalten. Auf den mittlerweile sieben Lagen, die von Julien Brocard verwaltet werden, lässt man den Boden beispielsweise mit einem traditionellen Pferdepflug bearbeiten. Ausserdem hat man rundherum regionstypische Obstbäume gepflanzt, die als ökologische Nischen dienen und die Biodiversität erhöhen - letztendlich ziehen jene Bäume Vögel an, die wiederum die Insektenpopulation unter Kontrolle halten. Mithilfe einer Druckluftpresse gewinnt das Team aus den handgelesenen Chardonnay-Trauben den begehrten Most, der anschliessend in einem von insgesamt 22 riesigen Holzfässern vergoren wird. Der Bio-Wein stammt von der Premier Cru Lage Vaudevey, die sich auf einem steilen, nach Osten ausgerichteten Hang erstreckt. Er bringt Noten von Anis, grünem Pfeffer, frischem Gras, Toast, Mandeln, kandierten Zitronenschalen, Minze und Meersalz hervor. Kombiniert werden sollte der Les Vaudevey mit Thunfisch, Lachs, Krustentieren, Schweinefleisch oder Käse.