

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



## **Petit Chablis, blanc**

Region: Chablis  
Erzeuger: Garnier & Fils - Chablis  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorte: Chardonnay  
Bestell-Nr.: FBU280117

„Petit Chablis“, der kleine Chablis, ist der wunderschöne Einstiegswein unserer beiden Garnier-Brüder. Was viele nicht wissen, „Petit Chablis“ steht für eine genau abgegrenzte Herkunft und ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie umfasst die äußeren Ringe des Chablis-Gebiets, die im vorderen Teil der Hochebene oder an den oberen Hängen liegen. Die Besonderheit sind die Böden. Sie stammen aus dem Tithonium-Zeitalter und so liegt hier, anders als im Kerngebiet des Chablis, jüngerer, verwitterter Kalkstein anstelle Kimmeridgекalk vor. Jung bedeutet dabei in diesem Fall: ungefähr 140 Millionen Jahre alt.



Sascha Speicher, Chefredakteur der Fachzeitschrift Meininger, umschrieb jene Kategorisierung der verschiedenen Weintypen der Region einst ideal: „Petit Chablis: frisch, leicht, der ideale Wein für Sommertage auf der Terrasse und charmanter Begleiter leichter, sommerlicher Salate. Chablis: der Gastronomie-Wein schlechthin, vielseitig und dank der Bekanntheit der Appellation fast selbsterklärend, perfekt für den glasweisen Ausschank. Chablis Premier Cru: Terroir, Herkunftscharakter, fasziniert mit seiner Fähigkeit, Boden und Mikroklima im Wein schmeckbar zu machen.“ Nicht zu vergessen natürlich die Gebietsspitze: „Chablis Grand Cru: steht in der Reihe großer weißer Burgund-Grands-Crus, allerdings mit dem typischen Chablis-Charakter, die eleganteste Art, helle Fleisch- und Pilzgerichte zu begleiten.“

Dieser spontanvergorene Chablis ist wirklich ein Bilderbuch-Einstiegswein der Region. Um die Frische und Klarheit zu bewahren, sah er für 6 Monate Stahltank anstatt Holz. Wir lieben Chablis wegen seiner Klarheit und der puren Aromatik. Und diese kommt besonders gut bei unserem Petit Chablis zur Geltung. Hier stellt sich die Frucht hinten an, der Boden führt das Wort sowie das nördliche Grenzklima für Chardonnayanbau.

Und so duftet er zart nach einem frisch angezündeten Streichholz, Kreidestaub und, dezent im Hintergrund, nur einem Hauch Birnenfrucht. Diese grundlegende mineralische Ader zieht sich auch am Gaumen fort, wo allerdings eine angenehm saftige Komponente dem Chablis puren Trinkfluss verleiht. Das ist griffiger Chardonnay, quasi ‚entfettet‘ und durchtrainiert. Ein wunderbarer Einstieg in die Region und ganz sicherlich einer der schönsten Burgunder unseres Sortiments in diesem Preissegment. Absolute persönliche Empfehlung!