



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: KRSADE 55

Petit Chablis, blanc

Region: Chablis
Erzeuger: Garnier & Fils - Chablis
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Chardonnay
Bestell-Nr.: FBU280119

Er heißt zwar so, aber hier ist nichts „petit“ – das ist Chablis in Reinkultur.

Das Petit Chablis dürfte zu den meistunterschätzten Appellationen Frankreichs gehören, zumindest was die ernsthaften Erzeuger betrifft, zu denen Garnier & Fils zweifelsohne gehört. Das Petit Chablis heißt so, weil es tatsächlich die kleineren Weine rund um den Kern des Chablis mit all seinen „Premiers Crus“ und „Grands Crus“ bildet. Bei Garnier & Fils bekommt man aus diesen Randlagen Weine mit einem überragenden Preis-Genuss-Verhältnis. Wenn man so will, dann ist das der Gutswein des Weinguts, in seiner Beschaffenheit unverwechselbar. Das ist 100% „Chablis“: hell mit grünen Reflexen, zitrisch gelb mit reifen grünen Aromen. Im Prinzip ein Wein, der die Tugenden eines klassischen Chardonnay mit dem Charakter eines jungen „Sancerre“ verbindet. Das ist auch gar nicht weit hergeholt; denn das Sancerre an der Loire liegt gar nicht so entfernt, das Wetter ist nicht sehr unterschiedlich, und die Böden sind es auch nicht. Auch dort gibt es Kalk und Kreide aus dem Spätjura (hier: Kimmeridgium) wie im Chablis. Und wenn auch die Hänge des Petit Chablis in Teilen aus einem noch etwas jüngeren Erdzeitalter stammen, so bleibt der Chablis-Charakter doch klar erhalten. Sascha Speicher, Chefredakteur der Fachzeitschrift Meiningers SOMMELIER, fand vor einiger Zeit die treffenden Worte für diese Randappellation: „„Petit Chablis“: frisch, leicht, der ideale Wein für Sommertage auf der Terrasse und ein charmanter Begleiter leichter sommerlicher Salate.“ Tatsächlich ist dies nicht nur ein idealer Sommerwein, sondern auch ein exzellenter Aperitif an kühleren Tagen oder überhaupt ein idealer Weißwein, wenn man Terroir-Wein mag, denn das ist dieser „Garnier“ auf alle Fälle: In der Nase zeigt der Wein Noten von Feuerstein, Kalk und Kreide, von weißen Johannisbeeren und Limette, Salzzitrone und Tomatengrün, einen Hauch von grüner Birne und Curryblatt. Am Gaumen schlägt der 2019er-Jahrgang voll durch, der Substanz und eine wunderbare Frische und Mineralität bietet. Das ist so saftig, so klar, so pur, so druckvoll und vibrierend lebendig, dass die Flasche definitiv nicht alt wird. Dieser Chardonnay tanzt gleichsam auf des Messers Schneide, ist absolut präzise, und dabei bietet er sehr viel Trinkfluss – eine unserer wichtigsten Empfehlungen aus dem Burgund!

