

Chablis, blanc

Region	Chablis
Erzeuger	Garnier & Fils - Chablis
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FBU280220

Ein sehr klassischer Chablis aus einem noch klassischeren Jahrgang!

Die Lese des 2020er Jahrgangs war nach 2003 die zweitfrüheste der Geschichte im Chablis. Doch 2020 ist ganz anders als 2003. 2003 war heiß und trocken, 2020 hingegen so entspannt wie seit Jahren nicht. Im Winter fielen reichlich Niederschläge, die die Wasserreserven auffüllten, die 2019 verbraucht worden waren. Der milde Jahresbeginn begünstigte den frühen Austrieb der Reben. Als die Temperaturen Ende März und Anfang April abstürzten, verbrachten die Winzer bis zu sieben Nächte in den Weinbergen mit Frostkerzen, aber die Schäden waren in diesem Jahr äußerst gering. Auf einen warmen April folgten steigende Temperaturen im Mai, die eine schnelle und erfolgreiche Blüte begünstigten. So entwickelte sich die frühe Lese schon im Frühjahr. Der Sommer war warm und trocken, doch die Wasserreservoirs waren gefüllt, und Hitzespitzen, die 2018 und 2019 prägten, blieben aus. Gelegentliche Regenschauer im August haben die Reben erfrischt und ihnen noch mal Kraft gegeben, sodass der Wachstumszyklus je nach Lage 15 bis 20 Tage früher beendet war als im 20-jährigen Jahresmittel. Es konnten bildschöne Trauben gelesen werden, die umgerechnet bis zu ein Grad weniger Alkohol und dafür mehr Weinsäure hatten als in den beiden Vorjahren. Die Garniers nutzen für ihren „Chablis“ Trauben aus in Maligny, Lignorelles, Villy und Chapelle. Das sind Ortschaften, in denen der Portlandian über dem Kimmeridgian liegt, wo sich also eher Kalkmergelböden mit höherem Lehm- und Tonanteil auf der Grundlage von hartem Kalkstein befinden. Das gibt dem Chardonnay immer ein



wenig mehr Seidigkeit und „rondeur“. Beim reinen Kimmeridge sind die Weine kühler und strenger. Der „Chablis“ lag bis kurz vor der 2021er Lese auf der Hefe im Edelstahl, wurde dann abgezogen und im November 2021 gefüllt. Der Wein, der hell zitrusfarben leuchtet, duftet elegant und absolut typisch mit seiner Kombination aus frisch geschnittenen Kräutern, Buchsbaum, Zitronen und Limetten, Kalk und weißen Blüten wie etwa Kamille. Am Gaumen wirkt der Chablis saftig und mundwässernd mit seinem klaren, lebendigen Säuredruck und viel Salz. Dazu kommt die saftige, reife, helle und klare Frucht. Das ist sehr attraktiv und darüber hinaus sehr charmant in der Kombination von Saft, Frucht und Frische!

Trinkempfehlung: Jetzt und sicher bis 2028 zu genießen.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	19 mg/l
Restzucker	1,6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	39 mg/l
Gesamtsäure	6,2 g/l	Analysedatum	23.11.2021

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333