

DRINKS.

Domaine Julien Brocard Chablis La Boissonneuse AC 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50040121
Alkoholgehalt	13.5%
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	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Mineralische und zitrusfruchtige Noten dominieren mit Anklängen von Mango, Vanille und Zitronenaromen die Nase. Am Gaumen Aromen von Eichenholz, Butter und Stroh.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100 % Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2021
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 bringt Noten von kandierten Orangen, Zitronen, Honig, grünem Pfeffer und frischer Minze hervor. Kombiniert werden sollte der La Boissonneuse mit Thunfisch, Lachs, Krustentieren, Schweinefleisch oder Käse.