DOMAINE DES MALANDES, Chablis

Mehr als 40 Jahre lang leitete Lyne Marchive die Domaine des Malandes, die in dieser Zeit langsam, aber stetig auf rund 24 Hektar Weinberge anwuchs, davon 9 Hektar Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Im Jahre 2018 übertrug Sie das Weingut ihren beiden Kindern Richard Rottier und Amandine Marchive. Richard - der zusätzlich ein eigenes BIO-Weingut im Beaujolais führt - hat die Umstellung der Domaine des Malandes auf biologischen Weinbau mit dem Jahrgang 2019 vollzogen. Die Weine werden überwiegend in Edelstahltanks ausgebaut, um fruchtige, blumige und mineralische Chablis zu erzeugen, die das Terroir widerspiegeln. Nur für die Grands Crus-Lagen findet das Barrique Einsatz. Alle Weine der Domaine haben einen Restzuckergehalt von weniger als 2 Gramm pro Liter. Sie bleiben bei niedrigen Temperaturen 9 Monate im Tank. Dadurch bleibt das natürliche Kohlendioxid im Wein erhalten, und so kann der Zusatz von Schwefel zur Konservierung minimiert werden. Filtriert wird vor der Abfüllung auf natürlichem Weg mit Kieselgur. Die Abfüllung erfolgt mit Stickstoff; so ist gewährleistet, dass sich kein Sauerstoff in der Flasche befindet. Deutlich spürt man bei einer Besichtigung des Kellers das Streben nach penibler Sauberkeit, höchster Qualität und Natürlichkeit.

Chablis 1er Cru 2023 BIO

Aus der Premier Cru-Lage Vau de Vey, einer nach Südosten ausgerichteten Steillage, stammtaus biologischem Anbau dieser vollfruchtige, exzellente Wein, der Chablis-Kenner begeistern wird. Die köstliche Frucht von gelbem Apfel präsentiert sich konzentriert mit Finesse, Fülle und Aromenreichtum und wird von einer feinen, reifen Säure begleitet. Der Vau de Vey zeigt schönen Schmelz, große Fülle und Spannung. Grandios ist seine mineralische Komponente! Solche Weine zeigen, dass Chardonnay auch ohne Holzeinsatz ein großer Wein sein kann!

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2033**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	