



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 2024 BIO halbe Flasche

Auf den berühmten Muschelkalkböden des Dorfes Chablis wachsen die Chardonnay-Reben für diesen beeindruckenden, trockenen Weißwein. Bei der Domaine des Malandes werden die Rebstöcke biologisch kultiviert, sie sind bis zu 40 Jahre alt, entsprechend mineralisch geprägt ist der Wein. Im Duft zeigt sich das typische Bukett nach Apfel und florale Noten. Am Gaumen ein sehr schöner, klassisch-feinfruchtiger Chablis, kernig trocken mit gut eingebundener, feiner und reifer Säure. Herrlich saftige Apfelfrucht mit viel mineralischem Spiel. Finessenreicher und balancierter Chablis par excellence!

Jetzt auch in der Halben Flasche!



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2029
Inhalt:	0,375 L
Passt zu:	 