



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Alsace

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2017-2026

**ALKOHOL:**  
12 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr

## CHASSELAS 2016, ALBERT BOXLER

Lavet på 100 % Chasselas fra stejle marker med granitholdig jordbund. Chasselas kendes mest fra Schweiz, hvor det er den mest plantede druesort, men det findes omkring 100 ha i alt med druen i Alsace. De fleste steder i Alsace regnes druen ikke for noget og indgår som regel i billige blandingsvine. Hos Boxler er Chasselas imidlertid plantet på jord, der sagtens kunne have været beplantet med finere sorter, og der laves seriøs vin på druen. Som alle andre af Boxlers vine er også deres Chasselas høstet i hånden, gæret naturlig, modnet på store, gamle fade og flasket ufiltreret.

Boxlers Chasselas er sitrende ren som iskoldt kildevand - friskhed, mineralitet og en ganske let frugt. Meget drikkelig tørstslukker.

Drik den til enkle retter med fisk og skaldyr.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**