

# Chavignol



Der Chavignol ist sicherlich der berühmteste Ziegenkäse des Berry und findet in jedem Reifestadium hohe Wertschätzung. Manche bevorzugen ihn eher jung und noch etwas feucht („demi-sec“) nach etwa 10 Tagen Reifung, andere wiederum mit Blauschimmel, wenn sich nach einem Monat das Penicillium entwickelt hat und ihm Noten von Unterholz verleiht, oder sehr trocken, wenn er Aromen von Wal- und Haselnüssen entwickelt. Er passt wunderbar auf eine Käseplatte und wird auch gerne zum Aperitif zusammen mit einem Glas weißem Sancerre angeboten: Beide, Käse und Wein, stammen aus derselben Gegend und harmonieren perfekt miteinander! Er wird auch häufig in der Küche verwendet, wo er in dünnen Scheiben geschnitten zum Gratинieren benutzt wird.



KÄSE  
AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1976

## ECKDATEN

**68**

Milchproduzenten

**33**

Bauernhofproduzenten

**1**

Herstellungsbetriebe

**3**

Reifungsbetriebe

**897**

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.crottindechavignol.com](http://www.crottindechavignol.com)



## Brote

Körner-Baguette  
Milchweißbrot  
Baguette Tradition  
Früchtebrot



## Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.  
In Maßen zu genießen.

Der Chavignol und der Sancerre blanc, beide aus der gleichen Region stammend, harmonieren wunderbar. Aber auch andere Weißweine aus der Region „Centre Val de Loire“ oder ein leichter Rotwein passen hervorragend zum Chavignol.