



Les Murailles

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

Ein Waadtländer Kultwein

Beschreibung:

Das Anbaugebiet Chablais liegt südlich des Genfersees und bietet mit seinen trockenen Schieferböden und einem milden, sonnigen Klima ideale Voraussetzungen für diesen Vorzeige-Chasselas.

Aromenprofil:

Mittelgelbe Robe. Viel gelbe Frucht im intensiven Bouquet, Mirabellen, Stachelbeeren, aber auch Lindenblüten, schliesslich einige Briochenoten. Fest und von schöner Dichte zeigt sich der Gaumen, sehr fruchtbetont, Chasselas-typisch auch mit einigen Hefenoten unterlegt, zitrische Noten; einen frischen Eindruck vermittelnd, aromatisch fest; mittellanges, sehr ausgeglichenes Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Chablais

Produzent: Henri Badoux

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.8%

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0315024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Murailles

Aigle Chablais AOC
Henri Badoux

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.8%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.