



Yvorne

Chablais AOC, Château Maison Blanche

Ein Topwert aus der Waadt

Beschreibung:

Der terrassierte Weinberg von Château Maison Blanche umfasst 7,5 Hektar und liegt an einem Steilhang mit einem Gefälle von 35 bis 40%. Der sehr steinige Boden aus 60 bis 70% Kieselstein ist mit fruchtbaren alpinen Erosionsedimenten vermischt. Diese Besonderheit des vor mehreren Millionen Jahren entstandenen Kalks in Verbindung mit den jüngeren Alluvionen der Rhône verleihen den Weinen von Château Maison Blanche eine unvergleichliche Persönlichkeit und Typizität.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Eine zart duftende, Chasselas-typische Nase nach Lindenblüten, Stachelbeeren und einigen Hefenoten, schliesslich ein Hauch Kamille. Eine fantastische Balance zwischen honigbetonter, gelber Frucht und einer passenden Frische, nach und nach begleitet von dezent-mineralischen Noten, die an nassen Stein erinnern, herrlich balanciert und ausdrucksstark; anhaltender Finish.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: Chablais

Produzent: Château Maison Blanche

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.3%

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0326224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Yvorne

Chablais AOC
Château Maison Blanche

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.3%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.