



Pinot Gris

La Côte AOC, Domaine La Colombe - Paccot

Ein Traum zu Süsswasserfisch oder Currygerichten

Beschreibung:

Der Pinot Gris La Colombe ist ein ganz besonders kraftvoller Vertreter seiner Rebsorte, der das milde Klima am Lac Léman schätzt und durch eine besondere Finesse und sein zauberhaftes Gleichgewicht überzeugt. Das Traubengut stammt aus ausgesuchten Terroirs verschiedener Gemeinden der La Côte. Die Familie Paccot zählt ohne Zweifel zu den führenden Weingütern der Waadtländer La Côte. Präzision bei der Vinifikation und der Respekt zur Natur werden hier gross geschrieben.

Degustationsnotiz:

Hellgelb, leicht glänzende Reflexe. Birne, Quitte und eine subtile Honignote charakterisieren das feinduftige und glänzend komponierte Bouquet. Am Gaumen bestätigt sich die Aromatik, ein Hauch weisser Pfeffer schwingt mit, auch etwas Sommermelone; eine tolle Frische und Lebendigkeit führt ins lange, finessenreiche und leicht würzige 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: La Côte

Produzent: Domaine La Colombe - Paccot

Ausbau: 7 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Gris

Artikelnummer: 0134524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Gris

La Côte AOC
Domaine La Colombe - Paccot

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.