



## Just Chasselas

Trois Lacs VdP, Silou Wines Tschanz

Ein schöner, junger Chasselas

### **Beschreibung:**

Seit 2021 stellt Silou Wines grossartige Weine aus Bielersee-Trauben her, die allen Freude machen. Der Name Silou stammt von «silhouette» – und das kommt nicht von ungefähr: Die jungen Winzer geben ihren Weinen gerne klare Konturen und wissen sämtliche Facetten des Weinbaus schätzen. Der mineralisch frische, strahlend gelbe Chasselas macht stets eine gute Figur: ob als Solist oder Essensbegleiter, für ihn gibt es immer einen Grund.

### **Aromenprofil:**

Hellgelb, grünliche Nuancen. Ein Zusammenspiel von feinmineralischen Noten und zarten Agrumen in der prächtigen Chasselas-Nase, weisser Pfeffer und Limetten, dahinter zarter Liebstockel. Am Gaumen gesellt sich eine schöne Frische zu den gelbfruchtigen Noten, nun auch Klarapfel und Lindenblüten, ausgewogen und präzise, mittellanges Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Silou Wines Tschanz

**Ausbau:** 9 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 10.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chasselas

**Artikelnummer:** 1252324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Just Chasselas

Trois Lacs VdP  
Silou Wines Tschanz

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	10.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.