



La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC (Biodynamisch), Domaine La Colombe - Paccot

Chasselas-Präzision aus La Côte

Beschreibung:

La Colombe ist die traditionelle Cuvée des Weinguts. Dieser Wein ist eine Selektion verschiedener in Féchy gelegener Rebparzellen. Um die Natur eines jeden Terroirs zu respektieren, werden die Trauben der verschiedenen Parzellen separat vinifiziert und auf den Feinhefen ausgebaut. Im Frühling dann werden die Cuvées assembliert zu diesem köstlichen, recht dichten Wein. Es ist ein Wein der Konversation, dessen erste Schlucke nach mehr verlangen.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Lindenblüten, Briochenoten und Agrumen in der offenen, fruchtbetonten Nase, auch ein Hauch nasser Stein. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer dichten Chasselas-Aromatik, nun auch Stachelbeeren und gelber Apfel, unterstützt von einer passenden Säure; anhaltend im Féchy-typischen Abgang.

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: La Côte

Produzent: Domaine La Colombe - Paccot

Ausbau: 7 Monate imahltank

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0548625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC (Biodynamisch)
Domaine La Colombe - Paccot

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	7 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.