



Chasselas

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Hauptrebsorte von Vully

Beschreibung:

Das Weingut bewirtschaftet 16 Hektar Rebfläche ausschliesslich in Vully, die Weinberge sind zwischen Sugiez und Mûr verteilt. Die Chasselas-Trauben wachsen auf dem kristallinen Standstein der typisch für die Region Vully ist.

Aromenprofil:

Goldgelbe Farbe mit schönem Glanz. Lindenblüten, Honigmelone und einige Wildkräuter in der sehr intensiven Nase. Fruchtbetonter Auftakt, an gelbe Frucht erinnernd, aber auch etwas Limette, sehr ausgewogen und intensiv, unterlegt von einer passenden Frische; in der zweiten Hälfte auch einige mineralische Noten zeigend, nicht nachlassend in seiner Aromatik, rassiges Finale.

Passt zu:

Käsefondue, gebackenen Süsswasserfischen wie Egli oder Felchen, Saucisson vaudois mit Lauch-Kartoffel-Gratin, mild-würzigem Käse wie Vacherin Mont-d'Or, Quiche Lorraine, gedämpfter Kabeljau mit Zitrone und Kräutern sowie Sushi und Sashimi.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 10.5%

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0973825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chasselas

Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	10.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.