



Chasselas

Bielersee AOC, Domaine Bonnet du Fou (Bio)

Die Essenz des Chasselas vom Bielersee

Beschreibung:

Mit diesem Chasselas interpretiert die Domaine Bonnet du Fou die bedeutendste Weissweinsorte der Schweiz auf moderne und sehr eigenständige Weise. Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen am Bielersee, wo kalkreiche Böden und das vom See geprägte Mikroklima ideale Voraussetzungen für Weine von grosser Frische und mineralischer Präzision schaffen. Statt den Rebsortencharakter in den Vordergrund zu stellen, verfolgt die Domaine einen konsequent terroirorientierten Ansatz: Biologischer Weinbau, spontane Vergärung und der bewusste Verzicht auf Holz lassen die Herkunft unverfälscht sprechen.

Aromenprofil:

In der Nase überzeugt der Wein mit einer feinen floralen Aromatik, begleitet von zarten Noten von Birne und Apfel. Frisches Heu sowie dezente mineralische Anklänge verleihen dem Bouquet zusätzliche Eleganz und Tiefe.

Am Gaumen zeigt er den klassischen Chasselas-Charakter mit feinem Schmelz, wirkt dank der lebendigen Säure und der straffen Struktur aber zugleich frisch und animierend. Die dezente Frucht wird von würzigen Nuancen harmonisch ergänzt und führt in einen ausgewogenen, angenehm frischen Abgang.

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: Domaine Bonnet du Fou (Bio)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 11.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 1468625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chasselas

Bielersee AOC
Domaine Bonnet du Fou (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.