

La Colombe Cuvée Sélectionnée

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

Chasselas-Präzision von der 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.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Lindenblüten, reife Stachelbeeren und Zitrusnoten in der betont fruchtigen Nase. Am Gaumen ein fantastisches Frucht-Säure-Spiel, ergänzt durch Briochenoten und etwas Blütenhonig, sehr präzis und lebendig, viel Eleganz offenbarend; mittellanges 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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Schweiz **Subregion:** La Côte

Produzent: Domaine La Colombe - Paccot

Ausbau: 7 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 12.0%
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0548621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

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

Herkunft: Schweiz
Ratings: Score 17.5/20
Rebsorte(n): 100% Chasselas
Trinkreife: Jetzt trinkreif

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

Ausbau: 7 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.0%

Servier: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren