



La Colombe Cuvée Sélectionnée

Mont-sur-Rolle La Côte AOC, Domaine La Colombe (Biodynamisch)

Chasselas-Präzision vom Pionier des biodynamischen Weinbaus

Beschreibung:

Der Chasselas Mont-sur-Rolle des Biodynamikers Raymond Paccot und seiner Tochter Laura stellt eine zauberhafte Visitenkarte seines renommierten Weinguts dar. Die Familie Paccot zählt ohne Zweifel zu den führenden Weingütern der Waadtländer La Côte. Präzision bei der Vinifikation und der Respekt zur Natur werden hier grossgeschrieben.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, grünliche Nuancen. Ein zartes Chasselas-Bouquet nach Kamille, Limetten und etwas weissem Pfeffer. Am Gaumen sehr klar, von mittlerer Intensität, mit feinen zitrischen Noten, gepaart von einer leichten Spritzigkeit, auch Aromen von Stachelbeeren und dezent getoastetem Weissbrot; mittlere Länge.

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 (Biodynamisch)

Ausbau: 7 Monate imahltank

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

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0752023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

Mont-sur-Rolle La Côte AOC
Domaine La Colombe (Biodynamisch)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	7 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.