



## Altesse

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Altesse, die Spezialität von La Côte

### **Beschreibung:**

Die Cruchons aus Echichens bei Morges waren die Ersten, die die Rebsorte Altesse in der Schweiz vinifizierten. Die Familie ist begeistert von ihrer edlen Säure, die keine andere Rebsorte bieten könne. Die Altesse, auch Roussette genannt, zeigt sich im reinsortigen Ausdruck der Domaine Henri Cruchon äusserst gehaltvoll. Sie erinnert stilistisch ein wenig an einen grossen südfranzösischen Weisswein.

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelbe Farbe, grünliche Nuancen. Der Altesse eröffnet mit einer ausgesprochen intensiven und klaren Aromatik, die an Stachelbeeren, Honigmelone und einige tropische Früchte erinnert, dahinter zeigt sich eine sanfte Mineralik und ein Hauch Eisenkraut. Am Gaumen sehr reich und vital, eine Vielfalt an gelben und zitrischen Fruchtnoten, die sich harmonisch zu einem Ganzen verbinden, mundfüllend und facettenreich; ein faszinierend komplexes Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Schweiz

**Subregion:** La Côte

**Produzent:** Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

**Ausbau:** 18 Monate im Stahltank

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

**Alkoholgehalt:** 13.3%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Altesse

**Artikelnummer:** 0913122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Altesse

La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

|                       |                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                                      |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Altesse                                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                              |
| <b>Weinbau:</b>       | Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate imahltank                          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.3%                                        |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren              |