



Altesse Nature

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Kann in der in der Liga der grossen Weissweine der Welt mitspielen

Beschreibung:

Der Altesse wird mit einheimischer Hefe vergoren und anschliessend ohne Schönung und ohne Filtration vinifiziert und abgefüllt. Die Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet und sind Demeter-zertifiziert.

Degustationsnotiz:

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 Barrique
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.3%
Rebsorte(n):	100% Altesse
Artikelnummer:	1005821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Altesse Nature

La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Altesse
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.3%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren