

# **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:** 10 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 13.6%
Rebsorte(n): 100% Altesse
Artikelnummer: 1005823

# 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:** 10 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 13.6%

**Servier:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren