

Altesse Nature

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

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.
Aromenprofil:

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

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:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch