



Chasselas de Gastronomie

Vase Numéro 10, Villette Lavaux AOC, Domaine Mermetus (Bio)

Aromenreicher „Liebling“ aus dem Waadtland

Beschreibung:

Die Domaine Mermetus steht inmitten der terrassierten Weinberge von Lavaux mit Blick auf die herrliche Alpenlandschaft und den Genfer See. Auch die Reben profitieren von diesem besonderen Ökosystem mit milden Klima und nachhaltigem Anbau. Der Chasselas „La Vase N0. 10“ ist in seiner Art ein typischer Weissler des Waadtlandes, kraftvoll und vielschichtig, leider aber auch der Lieblingswein der örtlichen Gastronomie - und daher immer schnell ausverkauft. Helles Gelb, reife Birne und Fenchel im Duft, dann am Gaumen Mirabelle und Apfel, sehr harmonisch und lang, reife Säure, alles sehr geschliffen wirkend dank der Standzeit im grossen Fuder, eindeutig mehr Finesse als Wucht - braucht Luft, um seine Grösse zu zeigen. Ein kleines Juwel aus dem idyllischen Waadtland!

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Lavaux
Produzent:	Villette Lavaux AOC
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	12.3%
Rebsorte(n):	Chasselas
Artikelnummer:	1379123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chasselas de Gastronomie

Vase Numéro 10
Villette Lavaux AOC

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Chasselas
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.3%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren