



## 2017 Mont de Vaux Cruchon

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Mineralischer Weisswein vom Pionierweingut Cruchon

### Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche Reflexe. Fruchtig-feine Nase nach Lindenblüten, Quitte und zitrischen Noten, ergänzt durch einen Anflug von nassem Stein; am Gaumen eine sehr schöne Fülle und Struktur zeigend, komplex und ausdrucksstark, die mineralischen Noten zeigen sich aufs Schönste, immer begleitet von einer angenehmen Chasselas-Frucht; intensiv im Finale. Unfiltriert.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz        |
| <b>Region:</b>        | Waadt          |
| <b>Subregion:</b>     | La Côte        |
| <b>Produzent:</b>     | Cruchon        |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20    |
| <b>Ausbau:</b>        | in Stahltank   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %         |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2023 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chasselas |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0912917        |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Mont de Vaux Cruchon

La Côte Grand Cru AOC  
Domaine Henri Cruchon

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chasselas                  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2023                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | in Stahltank                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |