



## 2018 Yvorne

Chablais AOC, Château Maison Blanche

Ein absoluter Topwert aus dem Waadt

### **Beschreibung:**

Der terrassierte Weinberg von Château Maison Blanche umfasst 7,5 Hektar und liegt an einem Steilhang mit einem Gefälle von 35 bis 40%. Der sehr steinige Boden aus 60 bis 70% Kieselstein ist mit fruchtbaren alpinen Erosionssedimenten vermischt. Diese Besonderheit des vor mehreren Millionen Jahren entstandenen Kalks in Verbindung mit den jüngeren Alluvionen der Rhône verleihen den Weinen von Château Maison Blanche eine unvergleichliche Persönlichkeit und Typizität.

### **Degustationsnotiz:**

Goldgelb. Herrliche mineralische Noten sowie Aromen von Lindenblüten und Feuerstein. Mit der Zeit entwickelt er Aromen von Honig, Quitte sowie Pfirsich und besticht durch seine beeindruckende Komplexität. Seine faszinierende Fülle am Gaumen verbindet fruchtige Süffigkeit mit einer angenehmen salzigen Spitze.

### **Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	Chablais
<b>Produzent:</b>	Château Maison Blanche
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0326218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Yvorne**

Chablais AOC  
Château Maison Blanche

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Trinkreife:</b>	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren