



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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	Chablais
Produzent:	Château Maison Blanche
Bewertung(en):	
Herstellung:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Traubensorte(n):	100% Chasselas
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0326218075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Yvorne

Chablais AOC
Château Maison Blanche

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