



2019 Au Clos

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, etwas grünliche Nuancen. Ein Verbund von zitrischen und floralen Noten, Limetten und Lindenblüten, auch ein Hauch Brioche und etwas weisser Pfeffer. Sehr präzise, elegant und gradlinig präsentiert sich der Gaumen, die Chasselas-Note ist typisch, insgesamt sehr fein, mit einer ansprechenden Mineralität ausgestattet; anhaltender Abgang von grossartiger Finesse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	La Côte
Produzent:	Cruchon
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.6 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0912719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Au Clos

La Côte Grand Cru AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.6 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren