



2019 Mont de Vaux

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

Grand Cru vom Biopionier Cruchon

Beschreibung:

Ein Chasselas nach alter Tradition, auf der Hefe, ohne Filtration, wie die Natur es uns schenkt. Ein Wein mit einer kräftig mineralischen Struktur von grosser Fülle, mit kräftigen und komplexen Aromen. Das Terroir von Mont de Vaux befindet sich auf einer perfekten exponierten Terrasse oberhalb der Stadt Morges. Die Weinberge werden im Einklang mit den Mondrhythmen bewirtschaftet und erhalten nur natürliche Pflege. Die Entlaubung und die Weinlese erfolgen von Hand und die Ernte ist streng limitiert. Um all diese Qualitäten zu erhalten, wird der Wein ungefiltert abgefüllt. Er kann sich mit einem edlen und natürlichen Depot präsentieren.

Degustationsnotiz:

Mittelgelbe Robe, goldene Akzente. Eine ausdrucksstarke, deutlich gelbfruchtig geprägte Nase, gelbe Pflaumen, Stachelbeeren und Kamille, auch ein Hauch Blütenhonig. Sehr fruchtbetont der Gaumen, typisch La Côte, mit einer feinen Rebsorten-Typizität, nun auch Lindenblüten und zitrische Noten, ergänzt durch etwas nassen Stein; fein texturiert und dicht bis ins anhaltende Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	La Côte
Produzent:	Cruchon
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0912919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren