



2020 La Colombe Cuvée Sélectionnée

Mont-sur-Rolle La Côte AOC, Domaine La Colombe R. Paccot, (Biodynamisch)

Chasselas-Präzision vom Pionier des biodynamischen Weinbaus

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, grünliche Nuancen. Eine offene Nase, Chasselas-typisch an Stachelbeeren und Lindenblüten erinnernd, unterlegt von einer Brioche-Note und ergänzt durch etwas Zitronengras. Lebendig und fein-aromatisch am Gaumen, das Gaumenbild wird dominiert von gelben Früchten, Apfel und etwas Quitte, angenehme mineralische Noten gesellen sich dazu, frischer Abgang.

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:	La Côte
Produzent:	Paccot-Domaine La Colombe
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0752020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

Mont-sur-Rolle La Côte AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

(Biodynamisch)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren