



2022 Mont de Vaux

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

Mineralischer Weisswein vom Pionierweingut 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:

Hellgelb, grünliche Akzente. Ein vorab florales Bouquet, das ergänzt wird durch dezent zitrische Noten, etwas Blütenhonig und eine dezente Hefenote. Frischer Auftakt, abgelöst von einer sehr eleganten, fruchtbetonten Chasselasfrucht, an Lindenblüten und Stachelbeeren erinnernd, sehr dynamisch und saftig; leicht mineralisch im Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserrischen, 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:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0912922

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 2028
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren