



2023 Chasselas

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Hauptrebsorte von Vully

Beschreibung:

Das Weingut bewirtschaftet 16 Hektar Rebfläche ausschliesslich in Vully, die Weinberge sind zwischen Sugiez und Mür verteilt. Die Chasselas-Trauben wachsen auf dem kristallinen Standstein der typisch für die Region Vully ist.

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe mit schönem Glanz. Lindenblüten, Honigmelone und einige Wildkräuter in der sehr intensiven Nase. Fruchtbetonter Auftakt, an gelbe Frucht erinnernd, aber auch etwas Limette, sehr ausgewogen und intensiv, unterlegt von einer passenden Frische; in der zweiten Hälfte auch einige mineralische Noten zeigend, nicht nachlassend in seiner Aromatik, rassiges 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:	Freiburg
Produzent:	Cave et Domaine du Petit Château SA
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	11.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0973823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chasselas

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren