



2024 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:

Käsefondue, gebackenen Süswasserfischen wie Egli oder Felchen, Saucisson vaudois mit Lauch-Kartoffel-Gratin, mild-würzigem Käse wie Vacherin Mont-d'Or, Quiche Lorraine, gedämpfter Kabeljau mit Zitrone und Kräutern sowie Sushi und Sashimi.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Freiburg
Produzent:	Cave et Domaine du Petit Château
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	11.0 %
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0973824

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
Weinbau:	Bio
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren