



Chasselas

Bielersee AOC, Domaine Bonnet du Fou

Description:

Profile aromatique:

In der Nase überzeugt der Wein mit einer feinen floralen Aromatik, begleitet von zarten Noten von Birne und Apfel. Frisches Heu sowie dezente mineralische Anklänge verleihen dem Bouquet zusätzliche Eleganz und Tiefe.

Am Gaumen zeigt er den klassischen Chasselas-Charakter mit feinem Schmelz, wirkt dank der lebendigen Säure und der straffen Struktur aber zugleich frisch und animierend. Die dezente Frucht wird von würzigen Nuancen harmonisch ergänzt und führt in einen ausgewogenen, angenehm frischen Abgang.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Domaine Bonnet du Fou
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	11.5%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Chasselas
N° article:	1468625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chasselas

Bielertsee AOC
Domaine Bonnet du Fou

Herkunft:	Suisse
Notation:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.