



Just Chasselas

Trois Lacs VdP, Silou Wines Tschanz

Un bel giovane chasselas

Beschreibung:

Dal 2021, Silou Wines produce grandi vini da uve coltivate sul Lago di Biemme, per tutti i gusti. Il nome Silou deriva da "silhouette" e non è un caso: i giovani viticoltori amano dare ai loro vini contorni netti e apprezzare tutte le sfaccettature della viticoltura. Lo Chasselas, con la sua freschezza minerale e il suo colore giallo brillante, fa sempre una buona impressione: che sia usato da solo o per accompagnare un pasto, c'è sempre un motivo per sceglierlo.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro, sfumature verdognole. Un gioco di fini note minerali e delicati agrumi nel magnifico naso di Chasselas, pepe bianco e lime, seguiti da un delicato levistico. Al palato, una bella freschezza si unisce alle note fruttate gialle, ora anche mela chiara e fiori di tiglio, equilibrato e preciso, finale medio-lungo.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Silou Wines Tschanz

Allevamento: 9 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 10.5%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 1252324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Just Chasselas

Trois Lacs VdP
Silou Wines Tschanz

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	9 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	10.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.