



2018 Yvorne

Chablais AOC, Château Maison Blanche

Ein absoluter Topwert aus dem Waadt

Descrizione del vino:

Der terrassierte Weinberg von Château Maison Blanche umfasst 7,5 Hektar und liegt an einem Steilhang mit einem Gefälle von 35 bis 40%. Der sehr steinige Boden aus 60 bis 70% Kieselstein ist mit fruchtbaren alpinen Erosionsedimenten vermischt. Diese Besonderheit des vor mehreren Millionen Jahren entstandenen Kalks in Verbindung mit den jüngeren Alluvionen der Rhône verleihen den Weinen von Château Maison Blanche eine unvergleichliche Persönlichkeit und Typizität.

Nota di degustazione:

Goldgelb. Herrliche mineralische Noten sowie Aromen von Lindenblüten und Feuerstein. Mit der Zeit entwickelt er Aromen von Honig, Quitte sowie Pfirsich und besticht durch seine beeindruckende Komplexität. Seine faszinierende Fülle am Gaumen verbindet fruchtige Süffigkeit mit einer angenehmen salzigen Spitze.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Chablais
Produttore:	Château Maison Blanche
Valutazioni:	
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0326218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Yvorne

Chablais AOC
Château Maison Blanche

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren