



2019 La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC (Biodynamisch), Domaine La Colombe R.Paccot

Chasselas-Präzision von der La Côte

Descrizione del vino:

La Colombe ist die traditionelle Cuvée des Weinguts. Dieser Wein ist eine Selektion verschiedener in Féchy gelegener Rebparzellen. Um die Natur eines jeden Terroirs zu respektieren, werden die Trauben der verschiedenen Parzellen separat vinifiziert und auf den Feinhefen ausgebaut. Im Frühling dann werden die Cuvées assembliert zu diesem köstlichen, recht dichten Wein. Es ist ein Wein der Konversation, dessen erste Schlucke nach mehr verlangen.

Nota di degustazione:

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Ein Verbund von Chasselas-typischen Aromen wie Stachelbeeren und Lindenblüten, auch Wildkräuter und einige hefeartige Noten. Am Gaumen sehr präzise und gradlinig, fruchtige und mineralische Noten im schönen Zusammenspiel, unterlegt von einer passenden Frische; zitrisches Finale.

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:	La Côte
Produttore:	Paccot-Domaine La Colombe
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	10 Monate im Stahltank
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0548619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC (Biodynamisch)
Domaine La Colombe R.Paccot

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	10 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren