2020 Altesse

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Eine echte Spezialität, der La Côte

Descrizione del vino:
Dieser gehaltvolle Weisse erinnert stilistisch ein wenig an einen grossen südfranzösischen Weisswein. Die Cruchons waren die Ersten, die diese Rebsorte in der Schweiz vinifizierten.
Nota di degustazione:
Mittelgelbe Farbe, deutlich goldene Nuancen. Der Altesse eröffnet mit einer ausgesprochen intensiven und klaren Aromatik, die an Stachelbeeren, Honigmelone und einige tropische Früchte erinnert, dahinter zeigt sich eine sanfte Mineralik. Am Gaumen sehr reich und vital, eine Vielfalt an gelben und zitrischen Fruchtnoten, die sich harmonisch zu einem Ganzen verbinden, mundfüllend und facettenreich; ein faszinierend komplexes Finale.
Abbinamenti:
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.
Consigli per il consumo:
Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	La Côte
Produttore:	Cruchon
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 93/100
Vinificazione:	10 Monate im Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.8 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Altesse
Numero di articolo:	0913120

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Altesse

La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 93/100
Varietà d'uva:	100% Altesse
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	14.8 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch