



Domaine de Autecour Grand Cru, Mont-sur-Rolle, La Côte AOC 2010

Mitglied Clos, Domaines & Châteaux (CDC)

Rebsorte(n)	Gutedel (Chasselas)
Degustationsnotizen	
<i>Auge</i>	Blassgelbe Robe
<i>Nase</i>	Schöner Ausdruck der charakteristischen Eigenschaften der Rebsorte.
<i>Gaumen</i>	Wunderbar abgerundete, harmonische Struktur
<i>Finale</i>	Bemerkenswert, streicht die Noten des Terroirs schön heraus
Gastronomie	Idealer Aperitifwein. Begleitet ebenfalls aufs Schönste Vorspeisen, Terrinen, Seefischgerichte, weisses Fleisch, Kalbsbratwurst und Käsegerichte.
Serviertemperatur	10 - 12° C
Reifungspotential	2 - 3 Jahre
Packaging	Karton zu 6 75 cl-Waadtländerflaschen, Drehverschluss
Terroir	Der Weinberg umfasst 13 ha und ist leicht gegen das Genferseeufer abfallend, auf mitteltiefen, kalkhaltigen Böden angepflanzt.
Klima	Nach einem sehr strengen Winter, beginnt der Vegetationszyklus mit einem zögerlichen Aussprossen gegen Ende April. Nun steigen die Temperaturen stetig. Die Blütezeit der Reben findet in optimalem sanitären Zustand statt. Gegen Ende Juni verschlechtern sich die Wetterverhältnisse, doch der Juli bringt eine der Rebe sehr förderliche, trockene Hitzewelle. Der sehr trockene September bringt den Reben vielschichtige, qualitative Vorteile. Vom intensiven Spätsommer positiv beeinflusst, reifen die Trauben rasch optimal heran und jede einzelne Parzelle kann bei optimalem Reifegrad geerntet werden.
Weinbereitung	Das Traubengut wird handgelesen und beim Eintreffen im Keller gesöndert. Traditionelle Weinbereitung. Ausbau in grossen Eichenbottichen in der Domaine de Autecour.
Önologe(n)	André Hotz und Paul Baumann
Presseschau und Auszeichnung(en)	Sélection des vins vaudois , Juni 2011 - Goldmedaille Int. Weinprämierung Zürich , 2011 - Silberdiplom mit 86.8 Punkten Grand Prix du Vin Suisse , 2011 - Goldmedaille